



MANUAL DE INSTRUÇÕES (PORTUGUÊS)
MANUAL DE INSTRUCCIONES (ESPAÑOL)
INSTRUCTIONS MANUAL (ENGLISH)
BEDIENUNGSANLEITUNG (DEUTSCH)
MANUEL D'INSTRUCTIONS (FRANÇAIS)

yämmi





ÍNDICE/ ÍNDICE/ TABLE OF CONTENTS/ INHALTSVERZEICHNIS/ SOMMAIRE

- 01/ MANUAL DE INSTRUÇÕES (PORTUGUÊS) P.4
- 02/ MANUAL DE INSTRUCCIONES (ESPAÑOL) P.34
- 03/ INSTRUCTIONS MANUAL (ENGLISH) P.64
- 04/ BEDIENUNGSANLEITUNG (DEUTSCH) P.94
- 05/ MANUEL D'INSTRUCTIONS (FRANÇAIS) P.124

yämmi

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Cozinhar agora é
yämmi



Máquina de Cozinhar
Multifunções

PORTUGUÊS

ÍNDICE

- 01/ Instruções de Segurança Importantes p.6
- 02/ Conheça a sua Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi p.9
- 03/ Painel de Controlo p.10
- 04/ Visor LCD p.12
- 05/ Preparar a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi p.14
- 06/ Componentes & Acessórios Yämmi p.16
- 07/ Como usar a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi p.21
- 08/ Como usar a Bandeja de Vapor p.25
- 09/ Limpeza p.27
- 10/ Avarias causa/solução p.28
- 11/ Dados técnicos p.29
- 12/ Pós-Venda e Garantia p.32

01 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

PARA SUA SEGURANÇA

Leia as instruções atentamente, mesmo que esteja familiarizado com o equipamento. Seguir as indicações reduz os riscos de incêndio, choque elétrico e/ou lesões.

/ Não coloque o equipamento, tomada ou cabo de alimentação dentro de água ou de qualquer outro líquido. Para os limpar, use apenas um pano húmido. Não permita que entre água ou sujidades para o seu interior.

/ NÃO É ACONSELHÁVEL A UTILIZAÇÃO DO APARELHO POR CRIANÇAS.

Não se aconselha ainda a utilização do mesmo por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que supervisionadas por alguém responsável pela sua segurança ou se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções em relação ao uso do aparelho de um modo seguro e se perceberem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças.

/ Desligue o aparelho e remova a ficha da tomada antes de o limpar, ou sempre que não se encontre em utilização. Nunca desligue o aparelho da tomada puxando pelo cabo. Não transporte o aparelho segurando pelo cabo. Para desligar, segure na ficha e puxe-a da tomada.

/ Não trabalhe com um equipamento danificado.

/ Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado sobre as arestas da mesa ou bancada, nem permita que o equipamento ou o cabo toquem em superfícies quentes.

/ Não utilize o aparelho para outro uso que não

o indicado.

/ Este aparelho foi concebido para ser ligado unicamente a uma tomada elétrica doméstica padrão (230V~50Hz).

/ Não tente reparar, desmontar ou modificar o equipamento.

/ Não use o aparelho no exterior.

/ Utilize o aparelho numa superfície plana e seca.

/ O uso de componentes ou acessórios não recomendados ou não fornecidos pelo fabricante pode causar incêndios, choques elétricos ou lesões.

/ Nunca insira utensílios no aparelho quando este estiver em funcionamento.

/ Deixe arrefecer o aparelho antes de o limpar.

/ Não utilize o aparelho com uma extensão do cabo de alimentação.

/ Guarde o aparelho num local seco.

/ Não utilize o aparelho sobre ou perto de produtos inflamáveis, como sejam cortinas, toa-lhas ou qualquer outro material combustível.

/ Atenção ao utilizar este aparelho, pois algumas superfícies podem aquecer durante e imediatamente após a fervura.

/ Evite o contacto com o vapor que sai da Tampa durante e após a utilização do aparelho. Sempre que necessário, use um pano para remover a Bandeja de Vapor.

/ Se o aparelho contém líquidos quentes, espere até que se desligue automaticamente ou desligue-o manualmente antes de movê-lo.

/ Não toque nos componentes móveis do aparelho.

/ Para desligar, remova a ficha da tomada da parede.

/ Inspeção regularmente o seu aparelho e os respetivos acessórios, para detetar possíveis danos.

/ Mantenha as mãos e utensílios afastados da Lâmina enquanto corta os alimentos. Poderá utilizar a Espátula, mas apenas quando o Misturador não se encontrar em funcionamento.

/ Não coloque a Lâmina sem que o Copo de Mistura esteja no seu lugar.

/ Não utilize o aparelho quando este estiver vazio.

/ Não toque diretamente na comida quando esta se encontra dentro do Copo de Mistura.

/ Assegure-se de que o Copo de Mistura e a Tampa estão corretamente colocados antes de colocar o equipamento em funcionamento.

/ Não retire a Tampa antes que as Lâminas parem completamente.

/ Não tente bloquear/evitar o sistema de travagem da Tampa.

/ Não toque nas pás das Lâminas de Corte. Para retirar ou colocar a Lâmina no Copo, segure sempre pela parte superior da Lâmina.

/ Se as Lâminas ficarem bloqueadas com alimentos, desligue o aparelho antes de os remover.

/ Pegue no Copo de Mistura sempre pela pega.

/ Nunca use o Copo de Mistura ou qualquer outro componente do equipamento no micro-ondas.

/ Nunca esterilize o recipiente ou qualquer outra parte do aparelho, num esterilizador ou micro-ondas.

/ Certifique-se que não enche o Copo de Mistura para além do nível máximo indicado.

/ Quando cozer ingredientes a vapor, certifique-se de que não enche a Bandeja de Vapor acima

do limite.

/ Nunca ligue o aparelho a um temporizador ou sistema de controlo remoto.

/ Verifique sempre a consistência da comida que prepara para o seu bebé. Assegure-se que não contém pedaços maiores na comida.

/ Coloque o Copo de Medição a fechar a abertura da Tampa durante a utilização do aparelho, especialmente ao preparar comidas quentes com velocidades médias (3–6) e elevadas (7–10, Turbo). Certifique-se que o Copo está bem fixado.

/ Este aparelho foi concebido para uso doméstico (bem como para aplicações similares, por exemplo, em hotéis e restaurantes) e está em conformidade com as normas de segurança em vigor.

/ O aparelho só deverá ser reparado por um técnico autorizado. Isto diz igualmente respeito a quaisquer danos ocorridos no cabo de ligação, que só poderá ser substituído pelo serviço pós-venda. Os trabalhos de reparação mal feitos ou o manuseamento desadequado poderão constituir graves riscos para o utilizador.

/ Use o aparelho só se o anel vedante de borracha da Tampa estiver limpo e corretamente instalado. Examine o anel vedante regularmente, a fim de detetar possíveis danos. No caso de haver danos ou vazamentos, troque o anel vedante imediatamente.

/ Coloque o aparelho sobre uma superfície sólida, nivelada e não aquecível, especialmente quando usar a Bandeja de Vapor.

/ Certifique-se sempre que posiciona a Bandeja de Vapor corretamente sobre o Copo de Mistura.

/ MANTENHA SEMPRE O APARELHO FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.

/ Use apenas a Espátula que é fornecida com o aparelho para mexer os alimentos no Copo

de Mistura. Não utilize quaisquer outros utensílios para mexer, tais como colheres de metal, colheres de pau, etc. Estes utensílios podem ficar presos nas Lâminas de Corte ou Mistura e causar ferimentos.

/ Feche a Tampa do Copo de Mistura antes de inserir a Espátula na abertura da Tampa do Copo de Mistura.

/ Mantenha o aparelho suficientemente afastado do bordo da superfície de trabalho para evitar que o aparelho possa cair ao chão.

/ Quando utilizar a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi com ou sem a Bandeja de Vapor, certifique-se de que deixa uma folga suficiente em cima (armários de parede, prateleiras) e dos lados de forma a prevenir eventuais danos que possam ser causados pelo vapor.

/ Certifique-se sempre, antes de colocar, que o anel de borracha vedante da Lâmina de Corte ou da Lâmina de Mistura está colocado na mesma. Se o mesmo não estiver colocado, a comida a ser processada ou cozinhada poderá escorrer para o interior da máquina e danificá-la.

/ Certifique-se e garanta sempre que a abertura de ventilação da máquina fica livre de salpicos de gordura, comida ou outros itens que possam tapá-la, para evitar outros danos na máquina.

/ Use o aparelho só com corrente alternada e com uma tomada elétrica devidamente instalada por um técnico e/ou entidade creditada para o efeito. A voltagem e a frequência da corrente elétrica devem corresponder aos dados na placa de identificação existente no aparelho (afixada na parte de baixo do aparelho).

AVISO ⚠

Se o cabo de alimentação se encontrar dani-

ficado, deverá contactar a assistência técnica, por forma a garantir a sua substituição, por parte de pessoas devidamente qualificadas para o efeito.

Este produto não foi concebido para quaisquer outras utilizações que não sejam as especificadas neste manual.

Antes de colocar este aparelho em funcionamento, devem ser cumpridas todas as precauções básicas de segurança constantes do manual de instruções de modo a salvaguardar qualquer risco de incêndio, choque elétrico e ferimentos. É importante que leia atentamente o manual de instruções a fim de fazer uma correta utilização deste equipamento, de modo a compreender as limitações e perigos potenciais associados.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA REFERÊNCIA FUTURA.

02 CONHEÇA A SUA MÁQUINA DE COZINHAR MULTIFUNÇÕES YÄMMI

Copo de Medição
(encontra-se dentro de uma placa de esferovite)

Tampa

Lâmina de Corte em aço inoxidável

Painel de Controlo

Copo de Mistura 2Lt

Unidade Principal



Cesto



Bandeja de Vapor



Misturador



Espátula



Lâmina de Mistura (sem corte)



Balança

NOTA: Antes de usar a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi pela primeira vez, certifique-se de que esta possui todas as peças e acessórios indicados.

03 PAINEL DE CONTROLO



/ Luz indicadora de funcionamento

Quando a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi é ligada à fonte de alimentação, acende-se uma luz vermelha indicadora de funcionamento situada na zona superior do Painel de Controlo. Esta permanecerá acesa até que o aparelho seja desligado da corrente elétrica. Um sinal sonoro confirma que o aparelho está pronto a ser usado. Todas as funções que aparecem no visor LCD, tais como o tempo, velocidade e temperatura, indicam o valor "00". Pressione o botão "ON/OFF" para ligar a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi, e a luz indicadora de funcionamento mudará para a cor azul.

/ Botões do temporizador

Os botões do temporizador são usados para programar o tempo de confeção e/ou de preparação dos ingredientes por um máximo de 60 minutos. A Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi pode ser programada em minutos

com um intervalo de 1 segundo para o primeiro minuto e a partir do primeiro minuto em intervalos de 30 segundos. O tempo pode ser aumentado pressionando o botão de "+", ou reduzido, pressionando o botão "-". A Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi faz a contagem do tempo de forma decrescente e o tempo inicial da função selecionada pode ser alterado se necessário. É necessário programar o tempo da operação desejado para iniciar o funcionamento.

/ Botão ON/OFF

Este botão é utilizado para ligar a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi, após ter selecionado o tempo, velocidade e temperatura (embora a função de temperatura não seja sempre necessária face à operação de confeção). Quando está ligado ("ON") a luz indicadora de funcionamento muda a cor de vermelho para azul e o aparelho começa a realizar a tarefa programada. Para desligar ou colocar o aparelho em pausa, basta pressionar novamente este botão.

/ Botão Turbo

Esta função é usada para misturar e cortar os ingredientes a uma velocidade muito elevada, mantendo o botão pressionado durante o tempo necessário, usualmente de 3 a 4 segundos. **Cuidado:** ao utilizar esta função, os alimentos podem espirrar ou saltar. Recomendamos por isso que coloque o Copo de Medição a bloquear o orifício existente na Tampa do Copo de Mistura. Não utilize o Misturador com esta função.

NOTA: Como medida de segurança, a função Turbo fica apenas disponível após pressionar o botão ON/OFF.

/ Temperatura

A Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi tem um intervalo de temperatura de um mínimo de 37°C a um máximo de 100°C, com uma configuração de vapor (ST) que pode ser programada com o controlo de temperatura "TEMP". A temperatura é aumentada ou selecionada rodando este botão no sentido da direção dos ponteiros do relógio e reduzida rodando no sentido oposto. A temperatura selecionada irá aparecer no visor e um sinal sonoro indicará que a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi atingiu a temperatura selecionada. Este inovador aparelho vem com a tecnologia de película de aquecimento, que está situada na base do Copo de Mistura e que permite que o aparelho atinja rapidamente a temperatura desejada. O intervalo de temperatura é de 10°C e inicia-se a partir de 37°C: 37°C, 50°C, 60°C, 70°C até atingir um máximo de 100°C e configuração de vapor (ST).

NOTA: Ao preparar os alimentos a uma temperatura superior a 60°C, é fortemente recomendado que não use o Turbo ou as velocidades mais altas (5-10). Deve também ter cuidado ao tocar no Copo de Mistura e no Copo de Medição. A configuração de vapor é mostrada no ecrã conforme o seguinte exemplo:



/ Marcação da velocidade

A Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi vem equipada com 10 velocidades, para cozinhar, cortar, tritar, misturar, emulsionar, amassar e cozinhar a vapor, que são controladas pelo botão de velocidade.

/ Velocidade para Misturas Cremosas

Como algumas receitas requerem uma velocidade suave ou lenta tais como cremes, sopas, chantili, etc., a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi vem com um Misturador, especialmente concebido para este tipo de confeções. Este acessório é colocado no topo das Lâminas, dentro do Copo de Mistura, e mistura com as velocidades de 1-4.

NOTA: Não ultrapassar a velocidade 4 quando o Misturador está colocado.

04 VISOR LCD

Quando a Máquina de Cozinhar Multifunções Yámmi é ligada à fonte de alimentação, o visor LCD ilumina-se e aparecem todos os símbolos dos controlos da Máquina de Cozinhar Multifunções Yámmi (ver Figura 1).



Figura 1

/ Tempo

O tempo selecionado aparece na parte superior do visor com o símbolo de um relógio e o tempo da função. Aqui o tempo é apresentado em minutos e segundos e pode ser programado até ao máximo de 60 minutos (ver Figura 2).



Figura 2

/ Velocidade

A velocidade selecionada é mostrada no visor pelo símbolo de velocidade e vai de 1 a 10 (ver Figura 3).



Figura 3

/ Velocidade para Misturas Cremosas

O símbolo “★” para misturas cremosas aparece no visor quando as velocidades 1, 2, 3 e 4 são selecionadas. O uso do acessório Misturador para misturas cremosas é opcional e pode variar de acordo com o tipo de receita.

/ Temperatura

A temperatura selecionada é mostrada no visor através do símbolo de temperatura (ver Figura 4) com um valor de 37°C a 100°C. Esta temperatura é a temperatura exata dentro do Copo de Mistura e pode ser alterada sem ser necessário desligar o aparelho.

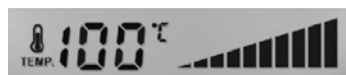


Figura 4

Se selecionar primeiro uma velocidade superior a 3, por exemplo 4, e depois regular a temperatura, por uma questão de segurança, a temperatura permanecerá a zero mesmo que rode o botão. Contudo, durante o funcionamento, se voltar a selecionar uma velocidade mais baixa de 1-3, e se a posição do botão da temperatura estiver, por exemplo, nos 50°C, o aparelho aquecerá automaticamente para essa temperatura selecionada ou outra que o botão da temperatura esteja a selecionar.

Se selecionar primeiro a temperatura desejada, e depois a velocidade, esta manter-se-á se selecionar uma velocidade entre 1-3. Todavia, por uma questão de segurança se aumentar a velocidade para uma superior a 3, a temperatura voltará para zero (“0”).

/ Função Vapor



A função ST é apenas para cozinhar a vapor e deverá ser usada quando utilizar o acessório Bandeja de Vapor.

/ Mensagens no Visor



Copo/Tampa do Copo de Mistura está mal colocado/a

O Copo de Mistura da Máquina de Cozinhar Multifunções Yámmi vem com dois sensores de segurança na Tampa e base do Copo de Mistura. Quando o Copo está mal colocado ou quando a Tampa está aberta ou incorretamente fechada, este símbolo de aviso aparece no visor.



Alcançada temperatura programada

Ouve-se um sinal sonoro e este símbolo pisca no visor por alguns segundos, para indicar que a Máquina de Cozinhar Multifunções Yámmi atingiu a temperatura selecionada.



Função do Misturador

05 PREPARAR A MÁQUINA DE COZINHAR MULTIFUNÇÕES YÄMMI

/ Colocar o Copo de Mistura

Certifique-se de que as Lâminas estão bem colocadas dentro do Copo de Mistura.

1/ Coloque o Copo de Mistura na Unidade Principal (sem a Tampa).

2/ Pressione firmemente para baixo até que a borda do Copo de Mistura assente abaixo do fecho de bloqueio do aparelho.

AVISO ⚠

A Tampa não encaixará no seu lugar se o Copo de Mistura não estiver bem colocado.

/ Colocar a Tampa

3/ Coloque a Tampa diagonalmente no topo do Copo de Mistura.

4/ Pressione a Tampa para baixo e rode na direção dos ponteiros do relógio de tal forma que a lingueta sob a Tampa se encaixe na ranhura existente na Unidade Principal.

5/ O clip existente na parte de trás da Tampa encaixa perfeitamente na cavidade da pega do Copo de Mistura.

AVISO ⚠

O aparelho está equipado com um bloqueio de segurança entre a Tampa e a Unidade Principal. A Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi não funcionará a não ser que a Tampa esteja fechada corretamente.

Perigo de queimadura por projeção de alimentos - nunca tente abrir à força a Tampa do Copo de Mistura. Abra a Tampa do Copo de Mistura apenas depois de a comida preparada parar de mexer.

Antes de abrir a Tampa, espere que o movimento da Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi estabilize, assim como o do seu conteúdo, antes de retirar a Tampa, para evitar respingos.



/ Montagem das Lâminas

6/ As Lâminas podem ser removidas facilmente para limpeza e manutenção da máquina.

7/ Comece por colocar uma toalha dentro do Copo de Mistura permitindo que a Lâmina, uma vez solta, caia em cima da toalha.

8/ Coloque o Copo de Mistura em posição vertical, com a parte aberta virada para baixo.

9/ Desloque a alavanca que se encontra na base do Copo, na direção contrária aos ponteiros do relógio para remover as Lâminas (posição cadeado aberto). Se a Lâmina não se soltar imediatamente, com cuidado, utilizando a toalha, segure a parte superior da Lâmina e retire-a juntamente com o seu anel vedante.

10/ Para voltar a colocar as Lâminas, desloque a alavanca na direção dos ponteiros do relógio (posição cadeado fechado).

11/ Certifique-se que o anel vedante da Lâmina (corte ou mistura) está colocado na mesma. Se este não estiver colocado, a comida a ser processada ou cozinhada poderá escorrer para o interior da máquina e danificá-la.

CUIDADO ⚠

Deverá ter especial cuidado ao remover ou colocar as Lâminas, uma vez que estas são muito afiadas.

Depois de cozinhar, deixe arrefecer as Lâminas antes de lhes mexer.

Para retirar ou colocar as Lâminas no Copo de Mistura segure sempre pela parte superior da Lâmina.

Tome as devidas precauções para evitar que a Lâmina caia acidentalmente.



06 COMPONENTES & ACESSÓRIOS YÄMMI

1 e 2 / Copo de Mistura

O Copo de Mistura da Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi tem uma capacidade máxima de 2 litros. Na parte interior e na parte exterior do Copo de Mistura existem marcas que indicam o nível de enchimento, correspondendo cada marca a 0,5 litros.

Na parte inferior da base do Copo de Mistura existe a alavanca utilizada para apertar ou soltar a Lâmina existente no interior do Copo. O Copo de Mistura completo pode ser colocado sobre qualquer superfície onde esteja a trabalhar. Não é necessário colocar nenhuma proteção ou apoio por baixo do Copo de Mistura.

CUIDADO ⚠

Nunca exceda o limite máximo de capacidade do Copo de Mistura, indicado neste, para garantir uma utilização segura.

Tenha especial cuidado ao remover o recipiente da Unidade Principal, para evitar derrames e salpicos.

Em níveis de alta velocidade e quando usar a função Turbo, o Copo de Medição deve estar colocado na Tampa.

Certifique-se de que segura com firmeza o Copo de Medição quando utilizar a função Turbo ou velocidades médias (3–6) ou altas (7–10), para picar ou triturar os alimentos frios.

CUIDADO ⚠

Utilize as marcas de graduação existentes no Copo de Mistura.

Nunca aqueça o Copo de Mistura quando este estiver vazio.

1/



2/



Capacidade máxima do Copo de Mistura

3 / Tampa

A Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi só funciona com a Tampa bem colocada. O símbolo do Copo de Mistura “ ” aparecerá no visor indicando que o Copo de Mistura não está devidamente fechado.

Certifique sempre, antes de colocar a Tampa, que o anel vedante de borracha está corretamente colocado. Para isso, coloque a Tampa com a parte interior virada para cima sobre a superfície de trabalho e encaixe o anel de borracha na Tampa exercendo pressão em toda a superfície do anel de borracha. O anel vedante evita que os líquidos ou os alimentos que deseja cozinhar possam sair do Copo de Mistura.

Ao limpar a Tampa, limpe cuidadosamente o anel vedante separadamente.

AVISO ⚠

Use a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi só se o anel vedante da Tampa estiver limpo e corretamente instalado. Examine o anel vedante regularmente. No caso de haver danos ou vazamentos, troque o anel vedante imediatamente.

4 / Copo de Medição

O Copo de Medição é muito versátil e permite o uso fácil da Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi sem a necessidade de a parar enquanto está em uso:

/ Para adicionar ingredientes para o Copo de Mistura com a Tampa fechada, através do orifício da Tampa, enquanto a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi está a funcionar.

/ Para manter a temperatura de confeção.

/ Como um Copo de Medição, com uma capacidade de 100ml.

O Copo de Medição depois de colocado na Tampa, com a abertura virada para baixo, pode ser fixado, bastando rodar.

3/



4/



CUIDADO ⚠

Quando usar velocidades mais elevadas ou a função Turbo, coloque o Copo de Medição com a abertura virada para baixo e rode-o na direção dos ponteiros do relógio para a posição de bloquear. Não cubra a Tampa do Copo de Mistura com toalhas ou objetos semelhantes.

5 / Cesto para Cozinhar

Para a máxima funcionalidade da Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi, esta vem equipada com um Cesto para Cozinhar que é colocado dentro do Copo de Mistura e é ideal para:

/ Filtragem para sumos de frutas e vegetais. Bastará colocar o Cesto dentro do Copo de Mistura e usá-lo como um filtro para separar as polpas do sumo. Quando proceder à filtragem, use a Espátula para segurar no Cesto.

/ Comida delicada - as almôndegas ou bolinhos de peixe que não podem ser preparados diretamente no Copo de Mistura devem ser colocados dentro do Cesto para serem cozinhados.

/ Para cozinhar acompanhamentos como por exemplo: massas, arroz, etc.

/ Para retirar o Cesto coloque a Espátula na ranhura do próprio Cesto para cozinhar/escorrer e levante-o. A Espátula pode ser retirada em qualquer altura.

/ No caso de cozinhar alimentos que contenham muita água pode colocar o Cesto a escorrer em cima da Tampa do Copo de Mistura.

6 / Bandeja de Vapor

A Bandeja de Vapor é perfeita para cozinhar carne, peixe e legumes ao vapor. Este acessório consiste em quatro partes. A primeira é uma bandeja externa para recolher os líquidos resultantes da confeção.

A segunda e terceira bandeja são usadas para colocar os alimentos para cozinhar no seu interior. A quarta parte é a tampa da Bandeja de Vapor.

Pode usar a segunda e terceira bandejas ao mesmo tempo para cozinhar diferentes alimentos ou grandes quantidades do mesmo alimento.

5/



6/



AVISO ⚠

Este acessório não deve ser usado no micro-ondas, forno ou outros aparelhos de cozinha.

Especial cuidado deve ser tomado ao usar a Bandeja de Vapor, pois pode conter vapor ou água quente no seu interior.

Se a tampa da Bandeja de Vapor não for colocada corretamente, o vapor gerado escapará-se e os alimentos não serão cozinhados adequadamente.

Nunca utilize a Bandeja de Vapor sem a tampa da Bandeja colocada corretamente.

7 / Lâminas

/ Lâmina de Corte: uma extremidade da face da Lâmina é afiada, adequada às funções de misturar, cortar, picar e moer.

/ Lâmina de Mistura: as faces da Lâmina não são afiadas (sem corte), sendo destinada para mexer alimentos delicados, misturar ou para amassar.

CUIDADO ⚠

Deverá manusear a Lâmina de Corte com extrema precaução para evitar qualquer ferimento uma vez que a face de corte está afiada.

8 / Misturador

O Misturador é ideal para fazer chantili ou bater claras em castelo.

É também o utensílio ideal para a preparação de pudins cremosos e misturas cremosas.

O Misturador é colocado no topo das Lâminas e funciona com as velocidades 1, 2, 3 e 4. Para o retirar, segure-o firmemente na parte superior e puxe-o, rodando em ambos os sentidos.

Não use o Misturador com a função Turbo.

AVISO ⚠

Não use o Misturador quando estiver a amassar, de modo a evitar que as Lâminas fiquem bloqueadas.

Não adicione ingredientes que, pela sua consistência e dimensão, possam danificar ou bloquear o Misturador quando este está colocado e em movimento.

7/



8/





Acione o seletor de velocidade apenas depois de ter bloqueado o Misturador corretamente.

Não selecione uma velocidade superior a 4 quando o Misturador estiver colocado.

Nunca utilize a Espátula quando o Misturador estiver colocado.

9 e 10 / Espátula

Use este acessório para mexer e misturar os ingredientes ou retirar o Cesto de Cozinhar.

Durante o funcionamento da Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi, coloque a Espátula através da abertura existente na Tampa. O disco protetor de segurança assegura que a Espátula não fica presa na Lâmina. Deste modo, tal facto significa que pode utilizar a Espátula enquanto cozinha, escore ou corta os alimentos.

AVISO ⚠

Não utilize outros utensílios para mexer os alimentos dentro do recipiente da Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi, pois podem danificar o aparelho e podem ficar presos entre as suas Lâminas.

Nunca coloque a Espátula dentro do Copo de Mistura enquanto as Lâminas estiverem em movimento.

Ao usar a Espátula para raspar ou retirar os alimentos do recipiente, faça-o apenas na direção dos ponteiros do relógio. A Espátula ficará danificada pelas Lâminas afiadas se usada em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Certifique-se que a Tampa do Copo de Mistura está corretamente encaixada antes de inserir a Espátula através do bocal da mesma.

11 / Balança

Utilize a balança para medir as quantidades indicadas no livro de receitas.

Para todas as informações acerca do modo de utilização da balança consulte o Manual de Instruções da Balança Yämmi que se encontra junto da mesma.

9/



10/



11/



07 COMO USAR A MÁQUINA DE COZINHAR MULTIFUNÇÕES YÄMMI

IMPORTANTE

A Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi está equipada com dois sensores de segurança que podem ser encontrados na pega e fundo do Copo de Mistura. Para um uso ótimo da máquina, o Copo de Mistura tem de ser devidamente colocado na Unidade Principal. Caso contrário, a máquina irá detetar um erro e não funcionará.

Certifique-se de que o Copo de Mistura, Lâminas e todos os acessórios estão bem limpos e devidamente montados antes de usar a máquina.

/ Coloque a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi sobre uma superfície limpa, sólida, nivelada e não aquecível, de modo a que não deslize. Mantenha uma distância suficiente do rebordo desta superfície, para evitar que a sua Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi caia ao chão.

/ Não deixe a sua Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi a trabalhar sem supervisão.

/ Quando utilizar a sua Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi com ou sem a Bandeja de Vapor, certifique-se de que deixa uma folga suficiente em cima (armários de parede, prateleiras) e dos lados de forma a prevenir eventuais danos que possam ser causados pelo vapor.

/ Puxe com cuidado o cabo elétrico e ligue-o a uma tomada de corrente.

/ As funções de Aquecer e Cozinhar só podem ser utilizadas se tiver sido previamente selecionado um período de tempo.

/ Se não necessitar de utilizar a sua Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi durante um longo período de tempo por favor desligue-a da tomada de corrente à semelhança do que faz com a maior parte dos aparelhos elétricos.



/ Certifique-se de que a abertura de ventilação na parte de trás do aparelho está sempre livre de espirros de gorduras, restos de alimentos ou resíduos semelhantes, e que não esteja coberta ou tapada. Caso contrário, podem ocorrer danos no aparelho.

1/ Coloque o Copo de Mistura como indicado na pág. 14.

2/ Selecione o tempo de confeção.

3/ Rode o botão da temperatura para a direita para selecionar a temperatura de confeção desejada.

4/ Rode o botão da velocidade para selecionar a velocidade desejada.

5/ Pressione o botão ON/OFF uma vez para iniciar a operação.

/ Durante o processo de confeção, a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi fará a contagem decrescente do tempo programado e um som indicará que o tempo terminou.

/ O tempo de confeção, temperatura e velocidade podem ser alterados em qualquer momento, sem necessidade de parar a máquina.

/ Desligue a máquina e remova a tomada da fonte de alimentação quando não estiver a usá-la.

/ Para evitar sobreaquecimento, não cubra as aberturas de ventilação da máquina.

/ Deixe que os ingredientes quentes arrefeçam antes de os transferir diretamente.

/ Lave e seque imediatamente as Lâminas e não as deixe mergulhadas em água.

/ Se a velocidade das Lâminas do aparelho mostrar sinais de desaceleração ou estas bloquearem, por favor aumente progressivamente para a velocidade que permita que as Lâminas se movam livremente. Se tal não resultar, pare o equipamento e abra a Tampa segundo o procedimento de segurança e desbloqueie a Lâmina em uso recorrendo à Espátula.

NOTA: As velocidades 1, 2 e 3 são para cozinhar (com aquecimento) e misturar ao mesmo tempo. Para maior segurança, a Máquina de Cozinhar Multi-



funções Yämmi não funcionará se a velocidade para misturar e cozinhar for maior do que 3. A função de cozinhar só funcionará quando o nível de velocidade para misturar de 1, 2 ou 3 for programado para além da temperatura e do tempo.

CUIDADO ⚠

/ Quando triturar alimentos que não tenham sido previamente aquecidos na sua Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi sugere-se que não utilize o botão Turbo, nem aumente abruptamente a velocidade.

/ Para preparar alimentos a altas velocidades, rode o Copo de Medição para a posição bloqueada e evite derramamentos.

/ Nunca coloque as mãos no recipiente quando o aparelho estiver ligado e em modo de funcionamento.

NOTA: Quando utilizar o aparelho em conjunto com a função aquecimento, tenha em atenção que as receitas que contenham ingredientes com elevado grau de açúcar ou com leite poderão deixar uma película de depósito caramelizado (mancha acastanhada) no fundo do Copo de Mistura durante o processo de confeção. Esta película pode ser facilmente removida, após terminar de usar a máquina, se a lavar utilizando a mesma quantidade de vinagre branco e água (no mínimo 300ml), aquecendo o Copo de Mistura e permitindo a sua vaporização durante alguns minutos. Depois, desligue o aparelho e deixe em descanso durante a noite. De manhã, esfregue com uma esponja e enxague bem.

/ Cuidado a ter na utilização do botão Turbo ao triturar alimentos duros

Quando esmagar cubos de gelo ou moer alimentos duros, selecione o botão de Turbo de forma intercalada, interrompendo a pressão repetidamente até que o resultado seja o pretendido.

/ Perigo de queimaduras por projeção de comida quente

Quando estiver a confeccionar comida quente nunca use o botão Turbo, altas velocidades ou aumente abruptamente a velocidade.

Abra a Tampa do Copo de Mistura apenas depois de a comida preparada parar de mexer.

/ Perigo de lesão com salpicos quentes

Tenha cuidado com pequenos salpicos de comida quente que possam escapar pela abertura do Copo de Mistura.

Volte o Copo de Medição para a posição bloqueada enquanto confeccionar a velocidades elevadas (6-10) ou quando pressionar o botão Turbo para cortar ou triturar comida congelada, evitando assim que o Copo de Medição ou alimentos saltem ou espirrem para fora do aparelho.

/ Risco de danos

Mantenha o aparelho a uma distância segura da extremidade da superfície onde está colocado para evitar a sua queda. Ao preparar a massa ou ao cortar alimentos, o Copo de Mistura pode balançar ligeiramente o que, em certas circunstâncias, pode originar um movimento do aparelho. Deste modo, não deixe o aparelho sem vigilância durante o seu funcionamento, uma vez que pode cair da superfície de trabalho.

Quando utilizar a máquina, com ou sem Bandeja de Vapor, certifique-se de que deixa uma folga suficiente em cima (armários de parede, prateleiras, etc.) e dos lados para prevenir potenciais danos causados pelo vapor.

Certifique-se sempre de que as aberturas de ventilação da máquina ficam desobstruídas e livres de salpicos de gordura, comida ou outras, senão podem ocorrer danos na máquina.

Ao fazer a mistura de massa, nunca utilize uma velocidade baixa de 1 a 4 no início. Misture sempre a massa em velocidades mais elevadas por alguns segundos e, em seguida, coloque a velocidade para 2-3 durante 3 ou 4 minutos. Nunca utilize o Misturador quando amassar a massa. Se as Lâminas ficarem bloqueadas ou o aparelho começar a vibrar demasiado, desligue-o imediatamente para evitar danos.

O Turbo e as velocidades elevadas (7-10) são adequados para operações de curta duração,

pelo que não deve usar estas funções por períodos superiores a 30 segundos de cada vez.

Use a máquina só com corrente alternada e com uma tomada elétrica devidamente instalada por um técnico. A voltagem e a frequência da corrente elétrica devem corresponder aos dados na placa de identificação (afixada na parte de baixo do aparelho).

/ Aplicação Anel Vedante

6 / Certifique-se de que o anel vedante de borracha da Lâmina está inserido e ajustado ao rolamento da Lâmina. Se não colocar o anel de borracha, os alimentos a serem confeccionados ou misturados podem vazar e danificar o aparelho.

Ao usar a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi, certifique-se de que o anel vedante da Tampa está bem limpo e corretamente instalado. Examine o anel vedante regularmente, a fim de detetar possíveis danos.

NOTA: Para sua segurança, no caso de haver danos ou vazamentos, troque o anel vedante imediatamente.

6 /



08 COMO USAR A BANDEJA DE VAPOR

1 / Coloque o Copo de Mistura no seu local na Unidade Principal e adicione 0,5 litros de água.

NOTA: 30 minutos de confeção a vapor requerem 0,5 litros de água. Por cada 15 mins adicionais será necessário juntar 250ml de água extra.

2 / Coloque a Bandeja de Vapor sobre o Copo de Mistura, rode o tabuleiro de baixo na posição dos ponteiros do relógio para a posição bloqueada, de tal forma que a lingueta do tabuleiro de baixo se encaixe na ranhura existente na Unidade Principal, e que o clip existente na parte de trás do tabuleiro encaixe perfeitamente na cavidade da pega do Copo de Mistura. Assegure-se de que estão bem ajustados.

3 / À medida que for enchendo a sua Bandeja de Vapor, coloque os alimentos que exigem um tempo de cozedura mais longo no fundo e os alimentos que exigem menos tempo de cozedura em cima. Os alimentos deverão ser sempre colocados de modo a que o maior número possível de ranhuras fique a descoberto. Dispor os alimentos de uma forma não compacta deverá ser o suficiente para garantir uma distribuição mais homogênea do vapor gerado e consequentemente uma melhor confeção dos alimentos. Se usar as duas bandejas, certifique-se que ficam bem encaixadas entre si. Da mesma forma, certifique que a tampa da Bandeja de Vapor fica bem colocada.

4 / Tape os tabuleiros com a tampa transparente que faz parte da Bandeja de Vapor.

5 / Programe o tempo desejado e a temperatura na função vapor "ST" rodando totalmente o botão de controlo de temperatura.

6 / Quando os ingredientes estiverem cozinhados:

/ Para abrir a Bandeja de Vapor, incline a tampa para a frente de modo a que o vapor saia pela parte de trás. Preste atenção para deixar que a água da condensação escorra para o interior da Bandeja de Vapor segurando a tampa ao centro em cima da Bandeja de Vapor.

1 /



2 /



3 /



4 /



5 /





/ De seguida retire e coloque a tampa da Bandeja de Vapor virada ao contrário, sobre a sua superfície de trabalho. Levante a(s) bandeja(s) com os alimentos, esperando alguns segundos para que o líquido acumulado esorra para o interior da Bandeja de recolha de líquidos.

/ Por fim desbloqueie e retire a bandeja externa de recolha de líquidos. Tenha atenção que deverá manusear esta bandeja com todo o CUIDADO uma vez que os líquidos retidos podem encontrar-se a temperatura elevada e causar ferimentos se entrarem em contacto com a pele.

CUIDADO ⚠

/ Tenha em atenção o vapor que escapa pelas aberturas laterais e superiores da Bandeja de Vapor.

/ Segure a Bandeja de Vapor apenas pelas pegadas laterais.

/ Nunca utilize a Bandeja de Vapor sem a tampa.

/ Manuseie a tampa da Bandeja de Vapor de modo a evitar que o vapor e/ou líquidos quentes entrem em contacto com a pele.

/ Tenha em atenção que, quando retira a Bandeja de Vapor da base, o vapor quente poderá continuar a sair pelo Copo de Mistura.

/ Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando usar a Bandeja de Vapor e alerte-as para os perigos do vapor.

/ Certifique-se sempre de que a tampa do Copo de Mistura e algumas saídas da Bandeja estão desobstruídas, caso contrário poderá ocorrer uma saída descontrolada de vapor.

/ Os ingredientes começam a ser cozinhados quando a água começar a ferver na função Vapor (ST) e o vapor que começa a sair do Copo de Mistura passe pelos tabuleiros da Bandeja de Vapor.

/ Quando retirar a tampa, segure-a de modo a que o vapor que se escapa, ou qualquer líquido quente que esorra, não possa entrar em contacto com a pele.

/ Sugere-se que, para evitar que os alimentos como carne, peixe e massas não peguem, unte a(s) bandeja(s) antes de os colocar.

/ Os tempos de cozedura indicados são aproximados, o tempo de cozedura real depende da qualidade, consistência e tamanho dos ingredientes a confeccionar, bem como das preferências de quem está a cozinhar.

09 LIMPEZA

/ Antes de utilizar a Máquina de Cozinhar Multifunções Yâmami pela primeira vez e depois de cada utilização, limpe cuidadosamente o aparelho, os seus componentes e acessórios.

/ Os pontos de contacto que estão na parte inferior do Copo de Mistura deverão estar sempre limpos e secos.

/ Deverá ter sempre especial cuidado ao remover as Lâminas de Corte do Copo de Mistura, uma vez que estas são muito afiadas. Para retirar ou colocar a Lâmina no Copo de Mistura segure sempre pela parte superior da Lâmina ou use um pano.

/ Todos os componentes e acessórios desta máquina podem ser lavados na máquina de lavar loiça. No entanto, é altamente recomendado que não os deixe na máquina de lavar louça por longos períodos de tempo. Coloque as peças de plástico, em especial a Tampa do Copo de Mistura, na prateleira superior da máquina, para não ficarem deformadas devido à exposição a elevadas temperaturas.

/ Após cada utilização, limpe bem o anel vedante de borracha que se encontra no interior da Tampa.

/ Seque bem todos os componentes e acessórios do Copo de Mistura após cada lavagem.

/ Limpe a cavidade da Unidade Principal com um pano húmido e seque bem.

/ Nunca utilize objetos pontiagudos ou afiados na limpeza, pois poderá danificar as peças de funcionamento ou afetar a segurança do aparelho.

/ A cor de algumas peças e acessórios de plástico pode ficar ligeiramente desbotada. Isso não irá afetar a sua qualidade nem o seu correto funcionamento.

/ Para limpar os alimentos que estiverem agarrados ao Copo de Mistura utilize um agente de limpeza adequado para utensílios em aço inoxidável.

/ Para limpar a Lâmina de Corte e a Lâmina de

Mistura segure-as sempre sob água corrente com a Lâmina virada para cima. Para facilitar a limpeza use uma escova ou coloque na máquina de lavar loiça.

/ Para limpar a Bandeja de Vapor e o Cesto para Cozinhar, lave-os cuidadosamente com água quente e com detergente adequado ou na máquina da loiça. Para limpar use um pano suave e um detergente suave. Evite utilizar objetos afiados ou esfregões metálicos, uma vez que podem causar riscos no material destes acessórios.

/ A Unidade Principal pode ser limpa com um pano humedecido em água. Contudo, utilize o mínimo de água possível, escorrendo bem o pano, para evitar a entrada de humidade no interior do aparelho.

/ Se o Copo de Mistura com a Lâmina de Corte ou Lâmina de Mistura, a Tampa e o Copo de Medição estiverem apenas ligeiramente sujos é suficiente executar uma curta operação de limpeza. Para isso coloque 1 litro de água e algumas gotas de detergente adequado no Copo de Mistura, e selecione a velocidade 5 ou 6. A seguir a esta operação, enxague cuidadosamente com água e, se necessário, use também um pano suave.

/ Alguns alimentos, com alto teor de ácido cítrico, podem provocar manchas. Desta forma, sugere-se que retire o mais rapidamente possível estas substâncias da Tampa, da Espátula, do Cesto para Cozinhar e de todas as peças da Bandeja de Vapor. Qualquer mancha residual desaparecerá com o tempo e não afetará a sua qualidade ou o seu correto funcionamento.

AVISO ⚠

/ Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de proceder à sua limpeza.

/ Não mergulhe a Máquina de Cozinhar Multifunções Yâmami, cabo de alimentação ou ficha dentro de água. Limpe apenas com um pano húmido. Não permita que entre água ou sujidade no seu interior.

10 AVARIAS CAUSA/SOLUÇÃO

Problema	Possível causa	Solução
 Aparelho não funciona	O Copo Misturador está mal colocado.	Volte a colocar o Copo Misturador corretamente até que este símbolo desapareça.
E3 aparece no visor LCD	O motor sobreaqueceu.	Desligue a tomada, deixe o aparelho arrefecer. O funcionamento normal começará logo que o aparelho arrefeça o suficiente.
Ao amassar, o aparelho faz barulho e as Lâminas abrandam ou bloqueiam sob carga.	Lâminas bloqueadas.	Ajuste temporariamente para uma velocidade mais elevada durante uns segundos, e volte à velocidade 3.
Uma marca de queimado aparece quando aquece leite, ou produtos lácteos, ou quando cozinha receitas com elevado conteúdo de açúcar.	As marcas de queimado são comuns aquando da confeção com ingredientes com elevado teor de açúcar ou leite.	1) Aumente a velocidade para 3 e reduza o tempo de confeção. 2) Limpe a máquina seguindo as instruções da pág. 27.
A Tapa não consegue fechar para a posição bloqueada.	O Copo Misturador não está corretamente posicionado ou a Tapa não está corretamente alinhada.	Coloque o Copo de Mistura na Unidade Principal (sem a Tapa) e pressione firmemente para baixo até que a borda do Copo de Mistura assente abaixo do fecho de bloqueio do aparelho. Coloque a Tapa no Copo de Mistura seguindo as instruções de "Colocar a Tapa" no capítulo 05 (página 14).
A sua Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi não liga.	Tapa incorretamente colocada ou falta de corrente elétrica.	Verifique se o cabo de ligação está corretamente ligado e se a Tapa está corretamente bloqueada de acordo com as instruções.
A sua Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi não aquece.	Regulação incorreta.	Certifique-se de que o tempo de cozedura e a temperatura foram predefinidos corretamente.

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

Inspeccione regularmente o seu aparelho e respetivos acessórios incluindo o Copo de Mistura para detetar possíveis danos, uma vez que as peças danificadas podem comprometer a segurança da sua Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi. Se detetar algum dano, não utilize o aparelho e contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou um técnico autorizado.

11 DADOS TÉCNICOS

Homologações



Motor	Potência nominal de 500W Velocidade ajustável do motor de 560 a 21500rpm ($\pm 20\%$) Velocidade ajustável da Lâmina de 130 a 5000rpm ($\pm 20\%$) 10 Velocidades
Alimentação	Apenas para corrente alternada de 230V-50Hz Consumo de potência máximo 1.100W Cabo de ligação com 1,5m de comprimento
Sistema de aquecimento	Consumo elétrico 1.000W
Temperatura	Mínima: 37°C Máxima: 100°C
Corpo da máquina	Material plástico
Copo de Mistura	Aço inoxidável, com sistema de aquecimento e sensor de temperatura integrado. Capacidade máxima 2 litros.
Dimensões e peso sem Bandeja de Vapor	Altura 30cm Largura 43cm Profundidade 21cm Peso 5Kg
Bandeja de Vapor	Altura 15cm Largura 41cm Profundidade 27cm Peso 1,3Kg
Acessórios	Cesto de Cozinhar, Bandeja de Vapor, Espátula, Copo de Medição, Misturador, Lâmina de Mistura, Balança, Livro de Receitas e Manual de Instruções.



/ Declaração de conformidade CE

Certificamos que o produto a seguir descrito:

Artigo: Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi

Modelo: SPM-018

SKU: 5105041

Voltagem: 230V~50Hz

Potência: 500W

Marca: Yämmi

Fabricado no ano de 2013

Fabricado na China

Código do Fornecedor: 27967

Está em conformidade com os requisitos das seguintes Diretivas Europeias:

2006/95/CE "Equipamento Elétrico de Baixa Tensão"

2004/108/CE "Compatibilidade Eletromagnética"

2002/72/CE "Contacto com Géneros Alimentícios"

2011/65/CE "RoHS"

2002/96/CE "REEE"

E as seguintes normas:

EN 60335-1

EN 60335-2-14

EN 60335-2-15

EN 62233

EN 55014-1

EN 55014-2

EN 61000-3-2

EN 61000-3-3

Importado e Distribuído por:

Modelo Continente Hipermercados, S.A.

Rua João Mendonça, nº 505

Senhora da Hora, Matosinhos

Portugal



/ Proteção ambiental

Com o objetivo de proteger o ambiente tentamos reduzir ao máximo o volume das embalagens que se limitam a três materiais de fácil separação: cartão, papel e plástico.

O aparelho é constituído por material reciclável, uma vez desmontado por uma empresa especializada. Siga a legislação local respeitante à reciclagem de todo o material.

Informação para proprietários domésticos pela eliminação ambientalmente responsável de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Como proprietário de um aparelho elétrico ou eletrónico, a lei proíbe-lhe (segundo a Diretiva CEE 2002/96/CE de 27 de janeiro de 2003 relativa a equipamentos elétricos e eletrónicos velhos, bem como segundo as legislações nacionais aplicáveis nos Estados membros da UE em que referida diretiva é transposta) deitar este produto ou os seus componentes elétricos/eletrónicos no lixo doméstico sem separação. Por favor, use os pontos de deposição gratuita indicados para o efeito.



Este símbolo em produtos e/ou em documentos que os acompanhem indica que o equipamento elétrico e eletrónico usado e em fim de vida útil não deve ser colocado nos resíduos domésticos. Para a eliminação, tratamento, recuperação e reciclagem adequados, por favor coloque estes produtos nos pontos de recolha designados, onde serão aceites gratuitamente. A eliminação correta deste produto ajudará a conservar recursos valiosos e a evitar quaisquer potenciais efeitos prejudiciais para a saúde humana e para o ambiente que poderiam, de outra forma, resultar da eliminação e manipulação impróprias dos resíduos.

Contacte, por favor a sua autarquia local para obter informação sobre o respetivo ponto de recolha mais próximo. Nos termos da legislação nacional poderão ser aplicadas sanções pecuniárias pela eliminação incorreta destes resíduos.

NOTA: Informação sobre eliminação noutros países fora da União Europeia: Este símbolo só é válido na União Europeia. Se deseja eliminar este produto, por favor, contacte a sua autarquia local ou revendedor a fim de obter informação sobre o procedimento correto de eliminação.



12 PÓS-VENDA E GARANTIA

/ Pós-Venda

A Modelo Continente Hipermercados, S.A. concebeu a sua Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi de forma a garantir a máxima fiabilidade. Contudo, se surgir algum problema, ao consultar as instruções indicadas no capítulo 10, poderá conseguir determinar a sua causa e solução.

/ Caso o problema persista, leve a sua Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi ao balcão de informação de qualquer loja CONTINENTE ou ao balcão de serviço pós-venda de qualquer loja WORTEN. A nossa equipa de assistência técnica especializada prestará todo o apoio e assistência necessária para a sua resolução.

AVISO ⚠

/ Não abra o aparelho – risco de choque elétrico.

/ Qualquer tentativa de arranjar o aparelho sem contactar os nossos pontos de assistência técnica irá invalidar a garantia.

/ As reparações de aparelhos elétricos deverão ser efetuadas apenas por técnicos especializados, já que, não sendo feitas pelos mesmos, poderão surgir posteriores complicações nos aparelhos.

/ Para evitar perigos desnecessários, caso surjam avarias nos cabos ou noutro tipo de componentes, as reparações devem ser efetuadas nos pontos de assistência técnica especializados, para as quais são necessárias ferramentas apropriadas.

/ Certificado de garantia

Este equipamento possui uma garantia de dois anos em conformidade com a Lei aplicável.

Em caso de avaria ou mau funcionamento deste equipamento, o consumidor goza de todos os direitos que lhe são conferidos pela Lei aplicável, devendo conservar e exibir o respetivo documento comprovativo da compra para acionar a referida garantia.

Ficam excluídos da garantia os equipamentos sujeitos a má utilização, uso indevido e utilização para fins profissionais, bem como quaisquer outras situações legalmente previstas.

Este equipamento destina-se a ser utilizado por consumidores finais, não podendo em circunstância alguma ser feita qualquer utilização profissional do mesmo, sob pena de exclusão da respetiva garantia.

Se este equipamento for modificado de qualquer modo ou utilizado com acessórios não autorizados sem o consentimento da Modelo Continente Hipermercados, S.A., a sua garantia será automaticamente excluída.

A Modelo Continente Hipermercados, S.A. não se responsabiliza pela utilização incorreta desta máquina ou pelo incumprimento, ainda que parcial, de qualquer das instruções constantes do respetivo manual.

Copyright © Modelo Continente Hipermercados, S.A.

Este livro de instruções, incluindo todos os seus conteúdos escritos, desenhos, fotografias e ilustrações, foi desenvolvido e é uma obra única e exclusiva, propriedade da Modelo Continente Hipermercados, S.A., com sede na Rua João Mendonça, nº 505, freguesia da Senhora da Hora, concelho de Matosinhos, Portugal, com o número de pessoa coletiva e de matrícula na Conservatória do Registo Comercial do Porto - 502 011 475, com o capital social de 179.360.000 €. Esta obra/livro de instruções não pode ser utilizada (copiada total ou parcialmente, independentemente do suporte/formato) por terceiros, sem o consentimento prévio por escrito da titular do direito de autor sobre a mesma.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Cocinar ahora es
yämmi



Robot de Cocina
Multifunción

ESPAÑOL

ÍNDICE

- 01/ Instrucciones de seguridad importantes p.36
- 02/ Conozca su Robot de Cocina Multifunción Yämmi p.39
- 03/ Panel de control p.40
- 04/ Visor LCD p.42
- 05/ Preparar el Robot de Cocina Multifunción Yämmi p.44
- 06/ Componentes y accesorios Yämmi p.46
- 07/ Cómo utilizar el Robot de Cocina Multifunción Yämmi p.51
- 08/ Cómo utilizar la Bandeja de Vapor p.55
- 09/ Limpieza p.57
- 10/ Averías - Causa / Solución p.58
- 11/ Datos técnicos p.59
- 12/ Servicio postventa y garantía p.62

01 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PARA SU SEGURIDAD

Lea detenidamente las instrucciones aunque esté familiarizado con el equipo. Seguir las indicaciones reduce los riesgos de incendio, descargas eléctricas y/o lesiones.

/ NO SUMERJA el equipo, la toma o el cable de alimentación en agua ni ningún otro líquido. Para limpiarlos utilice únicamente un paño húmedo. No permita que entre agua o humedad en su interior.

/ NO SE RECOMIENDA LA UTILIZACIÓN DEL APARATO POR NIÑOS.

No es aconsejable que los niños utilicen el aparato. Tampoco se recomienda su utilización por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento, a no ser que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o se les haya proporcionado supervisión o instrucciones relacionadas con el uso del aparato de forma segura y se perciban los riesgos existentes. Los niños no deben manipular el aparato.

La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños

/ Desconecte el aparato y retire el enchufe de la toma antes de limpiarlo o cuando no se utilice. Nunca desconecte el aparato de la toma tirando del cable. No transporte el aparato sujetándolo por el cable. Para desconectarlo, agárrelo del enchufe y tire de la toma

/ No trabaje con el equipo dañado.

/ No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o la encimera, ni que el equipo o el cable estén en contacto con superficies calientes.

/ No utilice el aparato para usos distintos al in-

dicado.

/ Este aparato ha sido diseñado para ser conectado únicamente a la toma eléctrica doméstica estándar (230 V~50 Hz).

/ No intente reparar, desmontar o modificar el equipo.

/ No utilice el aparato en el exterior.

/ Utilice el aparato sobre superficies planas y secas.

/ El uso de componentes o accesorios no recomendados o suministrados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

/ No introduzca utensilios en el aparato cuando éste se encuentre en funcionamiento.

/ Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

/ No utilice el aparato con un prolongador del cable de alimentación.

/ Guarde el aparato en un lugar seco.

/ No utilice el aparato sobre o cerca de productos inflamables, como manteles, servilletas o cualquier otro material combustible.

/ Utilice este aparato con precaución: algunas superficies pueden calentar durante e inmediatamente después de la cocción.

/ Evite el contacto con el vapor que sale de la tapa durante y después de la utilización del aparato. Cuando sea necesario, utilice un paño para retirar la Bandeja de Vapor.

/ Si el aparato contiene líquidos calientes, es-

pere hasta que se apague automáticamente o apáguelo manualmente antes de moverlo.

/ No toque los componentes móviles del aparato.

/ Para desconectarlo, retire el enchufe de la toma de la pared.

/ Inspeccione regularmente su aparato y los correspondientes accesorios para detectar posibles daños.

/ Mantenga las manos y los utensilios apartados de la cuchilla cuando esté cortando los alimentos. Puede utilizar la Espátula, pero sólo cuando el mezclador no se encuentre en funcionamiento.

/ No coloque la cuchilla sin que el Vaso Mezclador esté en su sitio

/ No utilice el aparato cuando esté vacío.

/ No toque directamente la comida cuando ésta se encuentre dentro del Vaso Mezclador.

/ Asegúrese de que el Vaso Mezclador y la tapa están correctamente colocados antes de poner el equipo en funcionamiento.

/ No retire la tapa antes de que las cuchillas se detengan completamente.

/ No intente bloquear/desactivar el sistema de bloqueo de la tapa.

/ No toque las palas de las cuchillas de corte. Para retirar o colocar la cuchilla en el vaso sujétela siempre por la parte superior.

/ Si las cuchillas se quedan bloqueadas con alimentos, desconecte el aparato antes de retirarlas.

/ Coja el Vaso Mezclador siempre por el asa.

/ No utilice el Vaso Mezclador ni ningún otro componente del equipo en el microondas.

/ No esterilice el recipiente ni ninguna otra parte del aparato en un esterilizador o microondas.

/ Asegúrese de que no llena el Vaso Mezclador por encima del nivel máximo indicado.

/ Cuando cocine ingredientes al vapor, asegúrese de no llenar la Bandeja de Vapor por encima del límite.

/ No conecte el aparato a un temporizador o sistema de control remoto.

/ Compruebe siempre la consistencia de la comida que prepara para su bebé. Asegúrese de que la comida no contiene pedazos grandes.

/ Coloque el Vaso Medidor cerrando la abertura de la tapa durante la utilización del aparato, especialmente al preparar comidas calientes con velocidades medias (3 – 6) y elevadas (7 –10, Turbo). Asegúrese de que el vaso está correctamente fijado.

/ Este aparato ha sido diseñado para un uso doméstico (así como para usos similares, por ejemplo en hoteles y restaurantes) y cumple las normas de seguridad vigentes.

/ The appliance must only be repaired by an authorised technician. This also pertains to any damages occurring to the connection cable which can only be replaced by the after-sales service. Any repair works carried out incorrectly or mishandling may constitute serious risks to the user;

/ El aparato sólo debe ser reparado por un técnico especializado. Esto también se aplica para todos los daños que se produzcan en el cable de conexión, que sólo puede ser sustituido por el servicio postventa. Los trabajos de reparación incorrectamente realizados o una manipulación inadecuada pueden conllevar graves riesgos para el usuario.

/ Utilice el aparato sólo si la junta de estanqueidad de goma de la tapa está limpia y correctamente instalada. Examine la junta de estanqueidad regularmente para detectar posibles daños. En caso de que existan daños o derrames, sustitúyala inmediatamente.

/ Coloque el aparato sobre una superficie sólida, nivelada y que no se pueda calentar, especialmente cuando utilice la Bandeja de Vapor.

/ Asegúrese siempre de que coloca la Bandeja de Vapor correctamente sobre el Vaso Mezclador.

/ MANTENGA SIEMPRE EL APARATO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

/ Utilice únicamente la Espátula que se incluye con el aparato para mezclar los alimentos en el Vaso Mezclador. No utilice otros utensilios para mezclar, como cucharas de metal, cucharas de madera, etc. Estos utensilios pueden quedar atrapados en las cuchillas de corte o mezcla y provocar lesiones.

/ Cierre la tapa del Vaso Mezclador antes de introducir la Espátula por su abertura.

/ Mantenga el aparato suficientemente alejado del borde de la superficie de trabajo para evitar que pueda caer al suelo.

/ Cuando utilice el Robot de Cocina Multifunción Yämmi con o sin la Bandeja de Vapor, asegúrese de dejar espacio suficiente en la parte superior (armarios, estanterías) y a los lados, con el fin de evitar eventuales daños causados por el vapor.

/ Asegúrese siempre, antes de la colocación, de que la junta de estanqueidad de goma de la Cuchilla de Corte o de la Cuchilla Mezcladora está colocada en la misma. En caso contrario, la comida que esté cocinando puede escurrirse hacia el interior de la máquina y dañarla.

/ Asegúrese siempre de que la abertura de ventilación de la máquina está libre de salpicaduras de grasa, comida u otros productos que puedan obstruirla, para evitar posibles daños en la máquina.

/ Utilice el aparato únicamente con corriente alterna y con una toma eléctrica debidamente instalada por un técnico y/o establecimiento

acreditado a tal efecto. El voltaje y la frecuencia de la corriente eléctrica deben corresponder a los datos que figuran en la placa de características del aparato (fijada en la parte inferior del mismo).

ADVERTENCIA ⚠

Si el cable de alimentación se encuentra dañado, debe ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica para que se proceda a su sustitución por parte de personas debidamente cualificadas a tal efecto.

Este producto no ha sido diseñado para usos distintos al especificado en el presente manual.

Antes de poner este aparato en funcionamiento, se deben adoptar todas las precauciones básicas de seguridad que figuran en el manual de instrucciones, para evitar riesgos de incendio, descargas eléctricas y lesiones. Es importante leer detenidamente el manual de instrucciones para hacer un buen uso del equipo y comprender las limitaciones y los peligros potenciales asociados.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.

02 CONOZCA SU ROBOT DE COCINA MULTIFUNCIÓN YÄMMI

Vaso Medidor
(Se encuentra dentro de una placa de poliestireno)

Tapa

Cuchilla de Corte de acero inoxidable

Panel de Control

Vaso Mezclador 2 L

Unidad Principal



Cesta



Bandeja de Vapor



Mezclador



Espátula



Cuchilla Mezcladora
(sin afilar)



Balanza

NOTA: Antes de utilizar por vez primera el Robot de Cocina Multifunción Yämmi, asegúrese de que contiene todas las piezas y accesorios indicados.

03 PANEL DE CONTROL



/ Piloto indicador de funcionamiento

WCuando el Robot de Cocina Multifunción Yämmi está conectado a la fuente de alimentación, se enciende un piloto rojo indicador de funcionamiento situado en la parte superior del panel de control. Permanecerá encendido hasta que el aparato se desconecte de la corriente eléctrica. Una señal sonora confirmará que el aparato está preparado para ser utilizado. Todas las funciones que aparecen en el visor LCD, tales como tiempo, velocidad y temperatura, indicarán el valor "00". Pulse el botón "ON/OFF" para poner en marcha el Robot de Cocina Multifunción Yämmi, y el piloto indicador de funcionamiento pasará al color azul.

/ Botones del temporizador

Los botones del temporizador se utilizan para programar el tiempo de elaboración y/o preparación de los ingredientes por un máximo de 60 minutos. El Robot de Cocina Multifunción Yämmi puede programarse en minutos con un intervalo de 1 segundo para el primer minuto, y a partir del

primer minuto con intervalos de 30 segundos. El tiempo se puede aumentar pulsando el botón "+", o reducir pulsando el botón "-". El Robot de Cocina Multifunción Yämmi cuenta el tiempo de forma decreciente y, en caso necesario, se puede modificar el tiempo inicial de la función seleccionada. Para que la máquina comience a funcionar es necesario programar el tiempo deseado de la operación.

/ Botón ON/OFF

Este botón se utiliza para poner en marcha el Robot de Cocina Multifunción Yämmi, tras haber seleccionado el tiempo, la velocidad y la temperatura (aunque la función de temperatura no sea siempre necesaria en una operación de elaboración). Cuando está encendido ("ON"), la luz indicadora de funcionamiento pasa del color rojo al azul, y el aparato comienza a realizar la tarea programada. Para desconectar o poner el aparato en pausa, basta con pulsar nuevamente este botón.

/ Botón Turbo

Esta función se utiliza para mezclar y cortar los ingredientes a una velocidad muy elevada, manteniendo el botón pulsado durante el tiempo necesario, normalmente de 3 a 4 segundos. **Atención:** al utilizar esta función, los elementos pueden ser expulsados o saltar, por ello se recomienda colocar el Vaso Medidor bloqueando el orificio de la tapa del Vaso Mezclador. No utilice el Mezclador para esta función.

NOTA: Como medida de seguridad, la función TURBO sólo está disponible después de presionar el botón ON / OFF.

/ Temperatura

El Robot de Cocina Multifunción Yämmi tiene un intervalo de temperatura de un mínimo de 37°C y un máximo de 100° C, con una configuración de vapor (ST) que puede programarse con el control de temperatura "TEMP". La temperatura se puede aumentar o seleccionar girando este botón en el sentido de las agujas del reloj, y reducir girándolo en el sentido opuesto. La temperatura seleccionada aparecerá en el visor y una señal sonora indicará que el Robot de Cocina Multifunción Yämmi ha alcanzado la temperatura seleccionada.

Este innovador aparato posee una tecnología de película de calentamiento, situada en la base del Vaso Mezclador, que permite que el aparato alcance rápidamente la temperatura deseada. El intervalo de temperatura es de 10° C y se inicia a partir de 37°C: 37°C, 50°C, 60°C, 70°C hasta alcanzar un máximo de 100° C y configuración de vapor (ST).

NOTA: Al preparar los alimentos a una temperatura superior a 60° C, se recomienda especialmente que no utilice el Turbo o las velocidades más altas (5-10). También debe tener cuidado al tocar el Vaso Mezclador y el Vaso Medidor. La configuración de vapor se muestra en el visor según el siguiente ejemplo:



/ Programación de la velocidad

El Robot de Cocina Multifunción Yämmi cuenta con 10 velocidades, para cocinar, cortar, triturar, mezclar, emulsionar, amasar y cocinar al vapor, que se controlan mediante el botón de velocidad.

/ Velocidad para mezclas cremosas

Puesto que algunas recetas requieren una velocidad suave o lenta, como las cremas, sopas, Chantilly, etc., el Robot de Cocina Multifunción Yämmi dispone de un Mezclador, especialmente diseñado para este tipo de elaboraciones.

Este accesorio se coloca en la parte superior de las cuchillas, dentro del Vaso Mezclador, y mezcla con las velocidades de 1-4.

NOTA: No superar la velocidad 4 cuando esté colocado el Mezclador.

04 VISOR LCD

Cuando el Robot de Cocina Multifunción Yámmi está conectado a la fuente de alimentación, el visor LCD se ilumina y aparecen todos los símbolos de los controles del Robot de Cocina Multifunción Yámmi (ver Figura 1).



Figura 1

/ Tiempo

El tiempo seleccionado aparece en la parte superior del visor con el símbolo de un reloj y el tiempo de la función. Aquí el tiempo se presenta en minutos y segundos, y puede programarse hasta un máximo de 60 minutos (ver Figura 2).



Figura 2

/ Velocidad

La velocidad seleccionada se muestra en el visor mediante el símbolo de velocidad y va de 1 a 10 (ver Figura 3).



Figura 3

/ Velocidad para mezclas cremosas

El símbolo para mezclas cremosas “” aparece en el visor cuando se seleccionan las velocidades 1, 2, 3 y 4. La utilización del accesorio Mezclador para mezclas cremosas es opcional y puede variar según el tipo de receta.

NOTA: El símbolo Turbo “” no aparece en el visor cuando se utiliza esta función.

/ Temperatura

La temperatura seleccionada se muestra en el visor mediante el símbolo de temperatura (Ver Figura 4) con un valor de 37° C a 100° C. Esta temperatura es la temperatura exacta dentro del Vaso Mezclador, y puede modificarse sin que sea necesario apagar el aparato.



Figura 4

En caso de que se seleccione en primer lugar una velocidad superior a 3, por ejemplo 4, y a continuación se regule la temperatura, por razones de seguridad, la temperatura permanecerá en cero aunque gire el botón. No obstante, durante el funcionamiento, si vuelve a seleccionar una velocidad más baja de 1-3, y si la posición del botón de la temperatura estuviera por ejemplo en 50°C, el aparato calentará automáticamente a esa temperatura seleccionada u otra que se haya seleccionado mediante el botón de la temperatura.

Si selecciona primero la temperatura deseada y a continuación la velocidad, ésta se mantendrá, si selecciona una velocidad entre 1-3. No obstante, por razones de seguridad, si aumenta la velocidad a una superior a 3, la temperatura volverá a cero “0”.

/ Función Vapor



La función ST está destinada únicamente para cocinar al vapor, y se debe utilizar con el accesorio Bandeja de Vapor.

/ Mensajes en el visor



Vaso/Tapa del Vaso Mezclador mal colocado/a

El Vaso Mezclador del Robot de Cocina Multifunción Yámmi cuenta con dos sensores de seguridad en la tapa y la base del Vaso Mezclador. Cuando el vaso está mal colocado o la tapa está abierta o incorrectamente cerrada, este símbolo de aviso aparece en el visor.



Alcanzada la temperatura programada

Suena una señal, y este símbolo parpadea en el visor durante algunos segundos para indicar que el Robot de Cocina Multifunción Yámmi ha alcanzado la temperatura seleccionada.



Símbolo de la función del Mezclador

05 PREPARAR EL ROBOT DE COCINA MULTIFUNCIÓN YÄMMI

/ Colocar el Vaso Mezclador

Asegúrese de que las cuchillas están correctamente colocadas dentro del Vaso Mezclador.

1/ Coloque el Vaso Mezclador en la unidad central (sin la tapa).

2/ Presione firmemente hacia abajo hasta que el borde del Vaso Mezclador asiente en el bloqueo del aparato.

ADVERTENCIA ⚠

La tapa no encaja en su lugar si el Vaso Mezclador no está correctamente colocado.

/ Colocar la tapa

3/ Coloque la tapa diagonalmente en la parte superior del Vaso Mezclador.

4/ Presione la tapa hacia abajo y gírela en el sentido de las agujas del reloj, de manera que la lengüeta situada bajo la tapa encaje en la ranura de la unidad central.

5/ El clip existente en la parte trasera de la tapa encaja perfectamente en la cavidad del asa del Vaso Mezclador.

ADVERTENCIA ⚠

El aparato está equipado con un bloqueo de seguridad entre la tapa y la unidad principal. El Robot de Cocina Multifunción Yämmi sólo funciona si la tapa está correctamente cerrada.

ADVERTENCIA ⚠

Peligro de quemaduras por proyección de alimentos. No intente forzar la apertura de la tapa del Vaso Mezclador. Ábrala únicamente cuando finalice la mezcla de la comida preparada.

ADVERTENCIA ⚠

Antes de abrir la tapa, espere a que el movimiento del Robot de Cocina Multifunción Yämmi se estabilice, al igual que todo su contenido, antes de retirar la tapa para evitar salpicaduras.



/ Montaje de las cuchillas

6/ Las cuchillas se pueden retirar fácilmente para la limpieza y el mantenimiento de la máquina.

7/ En primer lugar coloque una servilleta en el interior del Vaso Mezclador permitiendo que la cuchilla, una vez suelta, caiga sobre ella.

8/ Ponga el Vaso Mezclador en posición vertical, boca abajo.

9/ Gire la palanca que se encuentra en la base del Vaso en el sentido contrario a las agujas del reloj para retirar las cuchillas. (posición candado abierto). Si la cuchilla no se suelta inmediatamente, con mucha precaución y utilizando un paño, sujete la parte superior de la cuchilla y retírela con su junta de estanqueidad.

10/ Para volver a colocar las cuchillas, gire la palanca en el sentido de las agujas del reloj (posición candado cerrado).

11/ Asegúrese de que la junta de estanqueidad de la cuchilla (corte o mezcla) está colocada en la misma. En caso contrario, la comida que esté manipulando o cocinando podría escurrirse hacia el interior de la máquina y dañarla.

PRECAUCIÓN ⚠

Deberá tener especial cuidado al retirar o colocar las cuchillas, ya que éstas son muy afiladas.

Después de cocinar, deje que se enfríen las cuchillas antes de manipularlas.

Para retirar o colocar las cuchillas en el Vaso Mezclador sujételas siempre por la parte superior.

Adopte las debidas precauciones para evitar que la cuchilla caiga accidentalmente.



06 COMPONENTES Y ACCESORIOS YÄMMI

1 e 2 / Vaso Mezclador

El Vaso Mezclador del Robot de Cocina Yämmi posee una capacidad máxima de 2 litros. En la parte interior y exterior del Vaso Mezclador existen marcas que indican el nivel de llenado, correspondiendo cada marca a 0,5 litros.

En la parte inferior de la base del Vaso Mezclador se encuentra la palanca que se utiliza para apretar o aflojar la cuchilla en el interior del Vaso. El Vaso Mezclador completo se puede colocar sobre cualquier superficie en la que se vaya a trabajar. No es necesario colocar ningún tipo de protección o apoyo bajo el mismo.

PRECAUCIÓN ⚠

Para garantizar una utilización segura, no supere el límite máximo de capacidad del Vaso Mezclador.

Para evitar derrames y salpicaduras tenga especial cuidado al retirar el recipiente de la unidad central.

En niveles de alta velocidad y cuando utilice la función Turbo, se debe colocar el Vaso Medidor.

Asegúrese de que sujeta con firmeza el Vaso Medidor cuando utilice la función Turbo o velocidades medias (3–6) o altas (7–10), para picar o triturar alimentos fríos.

PRECAUCIÓN ⚠

No caliente el Vaso Mezclador cuando se encuentre vacío.

1/



2/



Capacidad máxima del Vaso Mezclador

3 / Tapa

El Robot de Cocina Multifunción Yämmi únicamente funciona con la tapa correctamente colocada. El símbolo del Vaso Mezclador “ ” aparecerá en el visor indicando que el Vaso Mezclador no está debidamente cerrado.

Antes de colocar la tapa, asegúrese siempre de que la junta de estanqueidad de goma está correctamente colocada. Para ello, coloque la tapa con la parte interior girada hacia arriba sobre su superficie de trabajo y encaje la junta de estanqueidad en la tapa, ejerciendo presión en toda la superficie de la junta. La junta de estanqueidad evita que los líquidos y los alimentos que desee cocinar puedan salir del Vaso Mezclador.

Al limpiar la tapa, limpie cuidadosamente la junta de estanqueidad por separado.

ADVERTENCIA ⚠

Utilice el Robot de Cocina Multifunción Yämmi únicamente si la junta de estanqueidad de la tapa se encuentra limpia y correctamente instalada. Examine la junta de estanqueidad regularmente.

En caso de que existieran daños o derrames, sustituya inmediatamente la junta de estanqueidad.

4 / Vaso Medidor

El Vaso Medidor es muy versátil y permite que la utilización del Robot de Cocina Multifunción Yämmi sea muy sencilla, sin necesidad de detenerlo cuando se encuentra en marcha:

/ Para añadir ingredientes al Vaso Mezclador con la tapa cerrada, a través del orificio de ésta, cuando el Robot de Cocina Multifunción Yämmi está funcionando.

/ Para mantener la temperatura de elaboración.

/ Como Vaso Medidor de 100 ml de capacidad.

Para fijar el Vaso Medidor basta girarlo una vez colocado en la tapa boca abajo.

PRECAUCIÓN

3/



4/



Cuando utilice velocidades altas o la función Turbo, coloque el Vaso Medidor con la boca girada hacia abajo y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hacia la posición de bloqueo.

No cubra la tapa del Vaso Mezclador con servilletas u objetos similares.

5 / Cesta para cocinar

Para una máxima funcionalidad del Robot de Cocina Multifunción Yämmi, éste viene equipado con una Cesta para cocinar, que está colocada en el interior del Vaso Mezclador y es ideal para:

/ Filtrar zumos de fruta y verdura. Basta colocar la cesta en el interior del Vaso Mezclador y utilizarla como un filtro para separar la pulpa del zumo. Cuando proceda al filtrado utilice la Espátula para sujetar la cesta.

/ Comida delicada. Las albóndigas o buñuelos de pescado que no pueden prepararse directamente en el Vaso Mezclador, deben colocarse dentro de la cesta para ser cocinados.

/ Para cocinar guarniciones como por ejemplo: pasta, arroz, etc.

/ Para retirar la cesta ponga la Espátula en la ranura de la propia cesta para cocinar/escurrir, y levántela. La Espátula se puede retirar en cualquier momento.

/ Si cocina alimentos que contienen mucha agua, puede colocar la cesta y escurrir encima de la tapa del Vaso Mezclador.

6 / Bandeja de Vapor

La Bandeja de Vapor es perfecta para cocinar carne, pescado y verduras al vapor. Este accesorio se compone de cuatro partes. La primera es una bandeja externa para recoger los líquidos procedentes de la elaboración.

Una segunda y tercera bandeja se utilizan para colocar los alimentos y cocinar en su interior. La cuarta parte es la tapa de la Bandeja de Vapor.

La segunda y tercera bandejas se pueden utilizar al mismo tiempo para cocinar diferentes alimen-

5/



6/



tos o grandes cantidades del mismo alimento. Puede utilizar sólo la bandeja más profunda para cocinar grandes cantidades del mismo alimento.

ADVERTENCIA ⚠

Este accesorio no debe utilizarse en el microondas, horno u otros aparatos de cocina.

Se debe tener especial cuidado al utilizar la Bandeja de Vapor, ya que puede contener vapor o agua caliente.

Si la tapa de la Bandeja de Vapor no se coloca correctamente, el vapor generado se escapará y los alimentos no se cocinarán adecuadamente.

No utilice la Bandeja de Vapor sin haber colocado correctamente su tapa.

7 / Cuchillas

/ Cuchilla de Corte: un extremo de la cara de la cuchilla es afilado, adecuado para las funciones de mezclar, cortar, picar y moler.

/ Cuchilla Mezcladora: los cantos de la cuchilla no están afilados (sin corte), están destinados a mezclar alimentos delicados o amasar.

PRECAUCIÓN ⚠

La Cuchilla de Corte se debe manipular con gran precaución para evitar lesiones, ya que el canto de corte es afilado.

8 / Mezclador

El Mezclador es ideal para hacer Chantilly o batir claras a punto de nieve.

Es también el utensilio ideal para la preparación de pudines cremosos y mezclas cremosas.

El Mezclador está colocado en la parte superior de las cuchillas y funciona con las velocidades 1, 2, 3 y 4. Para retirarlo, sujete firmemente la parte superior y tire de él girándolo en ambos sentidos.

No utilice el Mezclador con la función Turbo.

ADVERTENCIA ⚠

Para evitar que las cuchillas se bloqueen, no utilice el Mezclador cuando esté amasando.

No incorpore ingredientes que por su consisten-

7/



8/



cia y dimensiones puedan dañar o bloquear el Mezclador cuando éste está puesto o en movimiento.

Active el selector de velocidad sólo cuando haya bloqueado el Mezclador correctamente.

No seleccione una velocidad superior a 4 cuando el Mezclador esté colocado.

No utilice la Espátula cuando el Mezclador esté colocado.

9 e 10 / Espátula

Utilice este accesorio para mezclar los ingredientes o retirar la Cesta de Cocinar.

Durante el funcionamiento del Robot de Cocina Multifunción Yämmi, coloque la Espátula a través de la abertura de la tapa. El disco protector de seguridad garantizará que la Espátula no quede atrapada en la cuchilla. Esto significa que puede utilizar la Espátula para cocinar, escurrir o cortar los alimentos.

ADVERTENCIA ⚠

No utilice otros utensilios para mezclar los alimentos dentro del recipiente del Robot de Cocina Multifunción Yämmi, ya que pueden dañar el aparato y quedar atrapados entre sus cuchillas.

No ponga la Espátula en el interior del Vaso Mezclador cuando las cuchillas se encuentren en movimiento.

Al utilizar la Espátula para raspar o retirar los alimentos del recipiente, hágalo únicamente en el sentido de las agujas del reloj. Las cuchillas afiladas dañarían la Espátula si se utiliza en sentido contrario al de las agujas del reloj.

Asegúrese de que la tapa del Vaso Mezclador está correctamente encajada antes de introducir la Espátula a través de la boca de la misma.

11 / Balanza

Utilice la balanza para pesar las cantidades indicadas en el recetario.

Para cualquier información acerca de la utilización de la balanza, consulte el Manual de Instrucciones de la balanza Yämmi adjunto a la misma.

9/



10/



11/



07 CÓMO UTILIZAR EL ROBOT DE COCINA MULTIFUNCIÓN YÄMMI

IMPORTANTE

El Robot de Cocina Multifunción Yämmi está equipado con dos sensores de seguridad que se encuentran en el asa y en el fondo del Vaso Mezclador.

Para un uso óptimo del robot, el Vaso Mezclador debe colocarse correctamente en la unidad central. En caso contrario, la máquina detectará un error y no funcionará.

Asegúrese de que el Vaso Mezclador, las cuchillas y todos los accesorios están perfectamente limpios antes de usar el robot.

/ Coloque el Robot de Cocina Multifunción Yämmi sobre una superficie limpia, sólida, nivelada y que no se pueda calentar, procurando que no se deslice. Mantenga una distancia suficiente con el borde de esta superficie para evitar que su Robot de Cocina Multifunción Yämmi caiga al suelo.

/ No deje que su Robot de Cocina Multifunción Yämmi trabaje sin supervisión.

/ Cuando utilice su Robot de Cocina Multifunción Yämmi con o sin la Bandeja de Vapor, asegúrese de dejar espacio suficiente en la parte superior (armarios, estanterías) y a los lados, con el fin de evitar eventuales daños que pueda causar el vapor

/ Tire con cuidado del cable eléctrico y conéctelo a una toma de corriente.

/ Las funciones de Calentar y Cocinar sólo pueden utilizarse si se ha seleccionado previamente un período de tiempo.

/ Si no va a utilizar su Robot de Cocina Multifunción Yämmi durante un largo período, desconéctelo de la toma de corriente, al igual que lo hace con la mayoría de los electrodomésticos.

/ Asegúrese de que la abertura de ventilación que se encuentra en la parte posterior del aparato está siempre libre de grasa, restos de alimentos o residuos semejantes, y que no está cubierta ni obstruida; de lo contrario se podrían producir daños en el aparato.



1/ Coloque el Vaso Mezclador tal como se indica en la pág. 44.

2/ Seleccione el tiempo de elaboración.

3/ Gire el mando de la temperatura hacia la derecha para seleccionar la temperatura de elaboración deseada.

4/ Gire el mando de la velocidad para seleccionar la velocidad deseada.

5/ Pulse el botón ON/OFF una vez para iniciar la operación.

/ Durante el proceso de elaboración, el Robot de Cocina Multifunción Yämmi contará de forma decreciente el tiempo programado y emitirá un sonido indicando su finalización.

/ El tiempo de elaboración, la temperatura y la velocidad se pueden modificar en cualquier momento sin necesidad de detener la máquina.

/ Apague la máquina y retire la toma de la fuente de alimentación cuando no esté utilizándola.

/ Para evitar sobrecalentamientos, no cubra las aberturas de ventilación de la máquina.

/ Deje enfriar los ingredientes calientes antes de transferirlos directamente.

/ Lave y seque inmediatamente las cuchillas, nunca las deje sumergidas en agua.

/ Si la velocidad de las cuchillas del aparato muestra señales de desaceleración o se bloquean, aumente progresivamente hacia una velocidad que permita que las cuchillas se muevan libremente. Si eso no diera resultado, detenga el equipo, abra la tapa según el procedimiento de seguridad y utilice la Espátula para desbloquear la cuchilla que se está utilizando.

NOTA: Las velocidades 1, 2 y 3 están destinadas a cocinar (calentamiento) y mezclar al mismo tiempo. Para mayor seguridad, el Robot de Cocina Multifunción Yämmi no funcionará si la velocidad para mezclar y cocinar es superior a 3. La función de cocinar sólo se activará cuando se programe el nivel de velocidad para mezclar de 1, 2 ó 3 además de la temperatura y el tiempo.

PRECAUCIÓN ⚠

/ Cuando triture alimentos que no hayan sido previamente calentados en su Robot de Cocina Multifunción, se recomienda no utilizar el botón Turbo, ni aumentar bruscamente la velocidad.

1/



2/



3/



4/



5/



/ Para preparar alimentos a altas velocidades, gire el Vaso Medidor hacia la posición bloqueada y evite los posibles derrames.

/ No toque el recipiente cuando el aparato esté encendido y en modo de funcionamiento.

NOTA: Cuando utilice el aparato con la función de calentamiento, tenga en cuenta que las recetas que contengan ingredientes con un elevado grado de azúcar o con leche, pueden dejar una película de depósito caramelizado (mancha marrón) en el fondo del Vaso Mezclador durante el proceso de elaboración. Esta película se puede retirar fácilmente cuando termine de utilizar la máquina, lavándola con vinagre blanco y agua en la misma proporción (mínimo 300 ml), calentando el Vaso Mezclador y permitiendo su evaporación durante algunos minutos. A continuación apague el aparato y deje que repose durante toda la noche. A la mañana siguiente fríéguelo con una esponja y aclárelo bien.

/ Tenga precaución al utilizar el botón turbo a la hora de triturar alimentos duros.

Cuando triture cubitos de hielo o muele alimentos duros, seleccione el botón de Turbo de forma intermitente. Interrumpiendo la presión repetidamente hasta lograr el resultado deseado (véase descripción del botón turbo)

/ Riesgo de quemaduras por proyección de comida caliente

Cuando elabore comidas calientes, no utilice el botón Turbo, altas velocidades ni aumente la velocidad bruscamente.

Abra la tapa del Vaso Mezclador sólo cuando se haya detenido la mezcla de la comida preparada.

/ Riesgo de lesiones por salpicaduras calientes

Tenga precaución con las pequeñas salpicaduras de comida caliente que puedan escaparse por la abertura del Vaso Mezclador.

Ponga el Vaso Medidor en la posición bloqueada cuando cocine a velocidades elevadas (6-10) o cuando pulse el botón Turbo para cortar o triturar comida congelada, evitando así que el Vaso Medidor o los alimentos salten o sean expulsados hacia afuera.

/ Riesgo de daños

Mantenga el aparato a una distancia segura del extremo de la superficie donde esté colocado para evitar su caída. Al preparar pasta o cortar alimentos, el Vaso Mezclador puede balancearse ligeramente, lo que en algunas circunstancias

puede provocar el movimiento del aparato. Por ello, nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento, ya que puede caer desde la superficie de trabajo.

Cuando utilice la máquina y/o la Bandeja de Vapor, asegúrese de dejar espacio suficiente en la parte superior (armarios, estanterías, etc.) y a los lados, con el fin de evitar eventuales daños que pueda causar el vapor

Asegúrese siempre de que las aberturas de ventilación de la máquina están libres de salpicaduras de grasa, comida u otros productos que puedan obstruirlas, para evitar posibles daños en la máquina.

Cuando realice mezclas de pasta, nunca utilice las velocidades bajas de 1 a 4 al principio. Mezcle siempre la pasta a velocidades más elevadas durante algunos segundos y a continuación ponga la velocidad en 2-3 durante 3 ó 4 minutos. Nunca utilice el Mezclador durante la fase de amasado. Si las cuchillas se quedan bloqueadas o el aparato comienza a vibrar demasiado, apáguelo inmediatamente para evitar daños.

El Turbo y las velocidades elevadas (7-10) son adecuados para operaciones de corta duración, por lo que no debe utilizar estas funciones durante períodos superiores a 30 segundos cada vez.

Utilice la máquina únicamente con corriente alterna y con una toma eléctrica debidamente instalada por un técnico. El voltaje y la frecuencia de la corriente eléctrica deben corresponder a los datos que figuran en la placa de características (fijada en la parte superior del aparato).

/ Colocación de la Junta de Estanqueidad

6 / Asegúrese de que la junta de estanqueidad de la cuchilla está insertada y ajustada al giro de la cuchilla. Si no se coloca esta junta de estanqueidad, los alimentos que vaya a elaborar o mezclar pueden derramarse del aparato y dañarlo.

Cuando utilice el Robot de Cocina Multifunción Yámmi, asegúrese de que la junta de estanqueidad de la tapa está limpia y correctamente instalada. Examine esta junta regularmente para detectar posibles daños.

NOTA: Para su seguridad, en caso de que se produzcan daños o fugas, sustituya inmediatamente la junta de estanqueidad.

6 /



08 CÓMO UTILIZAR LA BANDEJA DE VAPOR

1 / Coloque el Vaso Mezclador en su sitio en la unidad central y añada 0,5 litros de agua.

NOTA: 30 minutos de cocción al vapor requieren 0,5 litros de agua. Por cada 15 minutos adicionales es necesario añadir 250 ml de agua extra.

2 / Coloque la Bandeja de Vapor sobre el Vaso Mezclador, gire la base inferior en el sentido de las agujas del reloj hacia la posición de bloqueo, de manera que la lengüeta de la base inferior encaje en la ranura de la unidad central, y el clip de la parte posterior de la base encaje perfectamente en la cavidad del asa del Vaso Mezclador. Asegúrese de que están bien ajustados.

3 / A medida que vaya llenando su Bandeja de Vapor, coloque los alimentos que exigen más tiempo de cocción en el fondo, y los que exigen menos tiempo en la parte superior. Los alimentos siempre deben colocarse de modo que queden al descubierto el mayor número posible de ranuras. Si dispusiera los alimentos de forma no compacta, deberá ser el suficiente para garantizar una distribución más homogénea del vapor generado y por consiguiente, una mejor elaboración de los alimentos. Si utiliza las dos bandejas, asegúrese de que quedan bien encajadas entre sí. Asimismo, asegúrese de que la tapa de la Bandeja de Vapor queda bien colocada.

4 / Tape las bases con la tapa transparente que forma parte de la Bandeja de Vapor.

5 / Programe el tiempo deseado y la temperatura en la función vapor "ST" girando completamente el botón de control de temperatura.

6 / Cuando los ingredientes estén cocinados:

/ Para abrir la Bandeja de Vapor, incline la tapa hacia el frente de manera que el vapor salga por la parte posterior. Procure dejar que el agua de condensación se escurra hacia el interior de la Bandeja de Vapor, sujetando la tapa por el centro y encima de la Bandeja de Vapor.

/ A continuación retire y coloque la tapa de la Bandeja de Vapor girada en dirección opuesta, sobre su superficie de trabajo. Levante la(s) bandeja(s) con los alimentos, y espere algunos segundos para que el líquido acumulado se escurra hacia el interior de la Bandeja de recogida de líquidos.





/ Finalmente desbloquee y retire la bandeja externa de recogida de líquidos. Manipule esta bandeja con el mayor cuidado posible, puesto que los líquidos que contiene pueden encontrarse a una temperatura elevada y causar lesiones si entran en contacto con la piel.

PRECAUCIÓN ⚠

/ Preste atención al vapor que escapa por las aberturas laterales y superiores de la Bandeja de Vapor.

/ Sujete siempre la Bandeja de Vapor sólo por las asas laterales.

/ No utilice la Bandeja de Vapor sin la tapa.

/ Cuando manipule la tapa de la Bandeja de Vapor tenga precaución para evitar que el vapor y/o los líquidos calientes entren en contacto con la piel.

/ Tenga siempre en cuenta que, al retirar la Bandeja de Vapor de la base, el vapor caliente puede seguir saliendo del Vaso Mezclador.

/ Mantenga los niños alejados del aparato cuando utilice la Bandeja de Vapor y adviértalos sobre los peligros del vapor.

/ Compruebe siempre que la tapa del Vaso Mezclador y algunas salidas de la bandeja no están obstruidas, en caso contrario, se puede producir una salida incontrolada de vapor.

/ Los ingredientes comienzan a cocinarse cuando el agua empieza a hervir en la función Vapor (ST) y el vapor que comienza a salir del Vaso Mezclador pasa por las bases de la Bandeja de Vapor.

/ Cuando retire la tapa, sujétela de manera que el vapor que salga o cualquier líquido caliente que se escurra no entre en contacto con la piel.

/ Para evitar que se peguen los alimentos como carne, pescado y pasta, se recomienda untar con aceite la(s) bandeja(s) antes de colocarlos.

/ Los tiempos de cocción que se indican son aproximativos, el tiempo de cocción real depende de la calidad, la consistencia y el tamaño de los ingredientes a elaborar, así como de las preferencias de la persona que los cocina.



09 LIMPIEZA

/ Antes de utilizar el Robot de Cocina Multifunción Yámmi por vez primera y después de cada uso, limpie cuidadosamente el aparato, sus componentes y accesorios.

/ Los puntos de contacto que se encuentran en la parte inferior del Vaso Mezclador deben estar siempre limpios y secos.

/ Se debe tener especial cuidado al retirar las cuchillas de corte del Vaso Mezclador, puesto que son muy afiladas. Para retirarlas o colocarlas sujételas siempre por su parte superior o utilice un paño.

/ Todos los componentes accesorios de esta máquina se pueden lavar en el lavavajillas. Se recomienda especialmente no dejarlos dentro del lavavajillas durante largos períodos. Coloque las piezas de plástico, especialmente la tapa del Vaso Mezclador, en el estante superior de la máquina, para que no se deformen debido a la exposición a las altas temperaturas.

/ Después de cada uso, limpie cuidadosamente la junta de estanqueidad de goma que se encuentra en el interior de la tapa.

/ Seque correctamente todos los componentes y accesorios del Vaso Mezclador tras cada lavado.

/ Limpie la cavidad de la unidad central con un paño húmedo y séquela bien.

/ No utilice objetos punzantes o afilados para la limpieza, podrían dañar las piezas o afectar a la seguridad del aparato.

/ El color de algunas piezas y accesorios de plástico puede quedar ligeramente desvaído, sin embargo eso no afecta a su calidad ni a su correcto funcionamiento.

/ Para limpiar alimentos adheridos al Vaso Mezclador utilice un producto de limpieza adecuado para utensilios de acero inoxidable.

/ Para limpiar la Cuchilla de Corte y la Cuchilla Mezcladora, póngalas siempre bajo agua corriente con la cuchilla orientada hacia arriba. Para facilitar la limpieza utilice un cepillo o métalas en el lavavajillas.

/ Para limpiar la Bandeja de Vapor y la Cesta para cocinar, lávelas cuidadosamente con agua caliente y un detergente adecuado o en el lavavajillas. Para limpiarlas utilice un paño y un detergente suave. No utilice objetos afilados ni estropajos metálicos, pueden dañar el material de estos accesorios.

/ La unidad principal se puede limpiar con un paño humedecido en agua. No obstante, utilice la mínima cantidad de agua posible, escurriendo bien el paño, para evitar la entrada de humedad en el interior del aparato.

/ Algunas piezas de plástico pueden decolorarse ligeramente. Esto no afecta a su salud ni a su correcto funcionamiento.

/ Si el Vaso Mezclador con la Cuchilla de Corte o la Cuchilla Mezcladora, la tapa y el Vaso Medidor sólo están ligeramente sucios, será suficiente una limpieza superficial. Para ello coloque aproximadamente 1 litro de agua y algunas gotas de detergente adecuado en el Vaso Mezclador, y seleccione la velocidad 5 ó 6. A continuación aclare con abundante agua y, en caso necesario, utilice también un paño suave.

/ Algunos alimentos con alto contenido de ácido cítrico pueden provocar manchas, por ello se recomienda que retire lo más rápidamente posible esta sustancia de la Tapa, de la Espátula, de la Cesta para cocinar y de todas las piezas de la Bandeja de Vapor. Las manchas residuales desaparecen con el tiempo y no afectan a su calidad ni a su correcto funcionamiento.

ADVERTENCIA ⚠

/ Desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de proceder a su limpieza.

/ No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el Robot de Cocina Multifunción Yámmi, el cable de alimentación o el enchufe. Límpielo solamente con un paño húmedo. No permita que entre agua o suciedad en su interior.

10 AVERÍAS CAUSA/SOLUCIÓN

Problema	Posible causa		Solución
El aparato no funciona		El Vaso Mezclador está mal colocado	Vuelva a colocar el Vaso Mezclador correctamente hasta que desaparezca este símbolo..
	Aparece en el visor LCD		
	E3 aparece en el visor LCD	El motor se ha sobrecalentado	Desconecte la toma, deje que el aparato se enfríe. El funcionamiento normal comenzará cuando el aparato se haya enfriado lo suficiente.
Al amasar, el aparato hace ruido y la cuchillas ablandan o bloquean bajo la carga.		Cuchillas bloqueadas	Ajuste temporalmente a una velocidad más elevada durante unos segundos, y vuelva a la velocidad 3
Una marca de quemado aparece cuando se calienta leche o productos lácteos, o cuando cocina recetas con un elevado contenido de azúcar.		Las marcas de quemado son comunes cuando se cocina con ingredientes con elevado contenido de azúcar o leche.	1) Aumente la velocidad a 3 y reduzca el tiempo de elaboración. 2) Limpie la máquina según las instrucciones de la pág. 57
No se puede cerrar la tapa hasta la posición de bloqueo.		El Vaso Mezclador no está correctamente colocado o la tapa no está correctamente alineada.	Coloque el Vaso Mezclador en la unidad central (sin la tapa) y presione fuertemente hacia abajo hasta que el borde del Vaso Mezclador asiente en el bloqueo del aparato. Coloque la tapa en el Vaso Mezclador según las instrucciones “colocar la tapa” del capítulo 05 (página 44).
Su Robot de Cocina Multifunción Yámmi no se pone en marcha		Tapa incorrectamente colocada o falta de corriente eléctrica	Compruebe si el cable de conexión está correctamente conectado y si la tapa está correctamente bloqueada.
Su Robot de Cocina Multifunción Yámmi no calienta		Regulación incorrecta	Asegúrese de que el tiempo de cocción y la temperatura han sido establecidos correctamente.

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Inspeccione regularmente su aparato y los correspondientes accesorios, incluyendo el Vaso Mezclador, para detectar posibles daños, ya que las piezas dañadas pueden comprometer la seguridad de su Robot de Cocina Multifunción Yámmi. Si detecta algún daño, no utilice el aparato y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o con un técnico autorizado.

11 DATOS TÉCNICOS

Homologaciones



Motor	Potencia nominal de 500 W Motor de Velocidad ajustable de 560 a 21.500 rpm (± 20 %) Velocidad ajustable de la Cuchilla de 130 a 5.000 rpm (± 20 %) 10 velocidades
Alimentación	Sólo para corriente alterna de 230 V – 50 Hz Consumo de potencia máximo 1.100 W Cables de conexión de 1,5 m de longitud
Sistema de calentamiento	Consumo eléctrico 1.000 W
Temperatura	Mínima: 37° C Máxima: 100° C
Cuerpo de la máquina	Material plástico
Vaso Mezclador	Acero inoxidable, con sistema de calentamiento y sensor de temperatura integrado. Capacidad máxima 2 litros.
Dimensiones y peso sin la Bandeja de Vapor	Altura 30 cm Ancho 43 cm Profundidad 21 cm Peso 5 Kg
Bandeja de Vapor	Altura 15 cm Ancho 41 cm Profundidad 27 cm Peso 1,3 Kg
Accesorios	Cesta para Cocinar, Bandeja de Vapor, Espátula, Vaso Medidor, Mezclador, Cuchilla Mezcladora, Balanza, Recetario y Manual de Instrucciones.

/ Declaración de conformidad CE

Certificamos que el producto cuya descripción figura a continuación:

Artículo: Robot de Cocina Multifunción Yämmi

Modelo: SPM-018

SKU: 5105041

Voltaje: 230V~ 50Hz

Potencia: 500W

Marca: Yämmi

Fabricado en el año 2013

Fabricado en China

Código del proveedor: 27967

Es conforme a los requisitos de las siguientes Directivas Europeas:

2006/95/CE "Equipamiento Eléctrico de Baja Tensión"

2004/108/CE "Compatibilidad Electromagnética"

2002/72/CE "Contacto con Productos Alimenticios"

2011/65/CE "RoHS"

2002/96/CE "REEE"

y la siguientes normas armonizadas:

EN 60335-1

EN 60335-2-14

EN 60335-2-15

EN 62233

EN 55014-1

EN 55014-2

EN 61000-3-2

EN 61000-3-3

Importado y distribuido por:

Modelo Continente Hipermercados, S.A.,

Rua João Mendonça, nº 505,

Senhora da Hora, Matosinhos,

Portugal

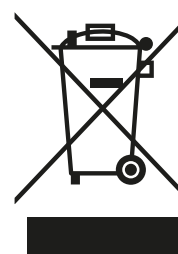


/ Protección medioambiental

Con el objetivo de proteger el medioambiente, intentamos reducir al máximo el volumen de los embalajes, que se limitan a tres materiales de fácil separación: cartón, papel y plástico.

El aparato está compuesto por material reciclable, una vez desmontado por una empresa especializada. Cumpla la legislación local relativa al reciclaje de todo el material.

Información para propietarios domésticos sobre eliminación ambientalmente responsable de residuos de equipos eléctricos y electrónicos (REEE). Como propietario de un aparato eléctrico o electrónico, la Ley le prohíbe (según la Directiva CEE 2002/96/CE de 27 de enero de 2003 relativa a equipos eléctricos y electrónicos viejos, así como según las legislaciones nacionales aplicables en los Estados miembros de la UE en los que la citada directiva ha sido transpuesta) depositar este producto o sus componentes eléctricos/electrónicos junto con los residuos domésticos sin separación. Le rogamos que utilice los puntos de depósito gratuitos indicados a tal efecto.



Este símbolo en los productos y/o los documentos que los acompañen indica que el equipo eléctrico o electrónico utilizado no debe ser eliminado junto con los residuos domésticos al final de su vida útil. Para la eliminación, el tratamiento, la recuperación y el reciclaje adecuados, deposite estos productos en los puntos de recogida designados, donde se aceptarán gratuitamente. La correcta eliminación de este producto ayudará a conservar recursos valiosos y evitar los potenciales efectos perjudiciales para la salud humana y para el medioambiente que, en caso contrario, podrían derivarse de la eliminación y manipulación impropias de los residuos.

Póngase en contacto con su ayuntamiento local para obtener información sobre el punto de recogida más próximo. De acuerdo a la legislación nacional, se podrán aplicar sanciones pecuniarias por la eliminación incorrecta de estos residuos.

NOTA: Información sobre la eliminación en países que no forman parte de la Unión Europea. Este símbolo únicamente es válido en la Unión Europea. Si desea eliminar este producto, rogamos que se ponga en contacto con su ayuntamiento local o su distribuidor, ellos le proporcionarán la información sobre el procedimiento correcto de eliminación.



12 SERVICIO POSTVENTA Y GARANTÍA

/ Postventa

Modelo Continente Hipermercado, S.A. ha diseñado su Robot de Cocina Multifunción Yämmi, garantizando la máxima fiabilidad. No obstante, si surgiera algún problema, consulte las instrucciones que figuran en el capítulo 10, podrá determinar su causa y su solución.

/ En caso de que el problema persista, lleve su Robot de Cocina Multifunción Yämmi a un mostrador de posventa de cualquier tienda CONTINENTE o WORTEN. Nuestro equipo de asistencia técnica especializada prestará todo el soporte y la asistencia necesaria para resolver su problema.

ADVERTENCIA ⚠

/ No abra el aparato – Riesgo de descarga eléctrica.

/ Los intentos de arreglar el aparato sin ponerse en contacto con nuestros puntos de asistencia técnica invalidan la garantía.

/ Las reparaciones de aparatos eléctricos deben ser realizadas únicamente por técnicos especializados, en caso contrario pueden surgir posteriores complicaciones en los aparatos.

/ Para evitar riesgos innecesarios, en caso de que se produzcan averías en los cables o en otro tipo de componentes, las reparaciones deben ser realizadas en los puntos de asistencia técnica especializados, ya que estas reparaciones deben realizarse con las herramientas apropiadas.

/ Certificado de garantía

Este equipo posee una garantía de dos años de conformidad con la legislación aplicable.

En caso de avería o mal funcionamiento de este equipo, el consumidor goza de todos los derechos que le otorga la legislación aplicable, debiendo conservar y exhibir el correspondiente documento acreditativo de la compra para hacer valer la mencionada garantía.

Quedan excluidos de la garantía los equipos sometidos a una mala utilización, un uso indebido y utilización para fines profesionales, así como cualquier otra situación legalmente prevista.

Este equipo está destinado a ser utilizado por consumidores finales, sin que en ningún caso pueda hacerse un uso profesional del mismo, so pena de exclusión de la correspondiente garantía.

Si este equipo se modifica de cualquier modo o se utiliza con accesorios autorizados sin el consentimiento de Modelo Continente Hipermercados, S.A., su garantía quedará automáticamente invalidada.

Modelo Continente Hipermercados, S.A. no se responsabiliza del uso incorrecto de esta máquina o del incumplimiento, incluso parcial, de las instrucciones que figuran en el correspondiente manual.



Copyright © Modelo Continente Hipermercados, S.A.

El presente Manual de Instrucciones, incluyendo todos sus textos, dibujos, fotografías e ilustraciones, ha sido elaborado y es una obra única y exclusiva, propiedad de Modelo Continente Hipermercados, SA, con domicilio social en Rua João Mendonça, nº 505, parroquia de Senhora da Hora, concejo de Matosinhos, Portugal, con el número de persona jurídica y de inscripción en el Registro Mercantil de Oporto 502 011 475, con un capital social de 179.360.000 €. Esta obra/manual de instrucciones no puede ser utilizada (copiada total o parcialmente, independientemente del soporte /formato) por terceros, sin el consentimiento previo y por escrito del titular del derecho de autor sobre la misma.

INSTRUCTIONS' MANUAL

Now cooking is
yämmi



Multifunction Cooking
Machine

ENGLISH

TABLE OF CONTENTS

- 01/ Important Safety Instructions **p.66**
- 02/ Get to know your Yämmi Multifunction Cooking Machine **p.69**
- 03/ Control Panel **p.70**
- 04/ LCD Display **p.72**
- 05/ Preparing your Yämmi Multifunction Cooking Machine **p.74**
- 06/ Yämmi Components & Accessories **p.76**
- 07/ How to use your Yämmi Multifunction Cooking Machine **p.81**
- 08/ How to use the Steam Tray **p.85**
- 09/ Cleaning **p.87**
- 10/ Breakdowns Cause / Solution **p.88**
- 11/ Technical Data **p.89**
- 12/ After Sales and Warranty **p.92**

ENGLISH

01 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

FOR YOUR SAFETY

Read these instructions carefully even if you are familiar with the equipment. Following the indications reduces the risks of fire, electric shock and/or lesions.

/ DO NOT PLACE the equipment, socket or power cable in water or in any other liquid. To clean them, only use a damp cloth. Do not allow water or dirt to get inside it.

/ CHILDREN ARE NOT RECOMMENDED TO USE THE APPLIANCE.

Children are not recommended to use the appliance. Nor should it be used by people suffering from reduced physical, sensory or mental abilities or who are inexperienced or have insufficient knowledge unless supervised by someone responsible for their safety or unless they have been given supervision or instructions about how to use the appliance safely and they understand the risks involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children

/ Turn the appliance off and remove the socket plug before cleaning it or whenever it is not being used. Never take the appliance out of the socket by pulling the cable. Never carry the appliance by its cable. To turn it off, hold the plug and pull it out of the socket.

/ Don't work with damaged equipment.

/ Don't allow the power cable to hang over edges of a table or work bench, nor allow the equipment or cable to touch hot surfaces.

/ Don't use the appliance for any use other than that indicated.

/ This appliance was designed solely for connection to a standard household electric socket

(230V~50Hz).

/ Don't try and repair, dismantle or modify the equipment.

/ Don't use the appliance outside.

/ Use the appliance on a flat, dry surface.

/ The use of components or accessories not recommended or supplied by the manufacturer may cause fires, electric shocks or lesions.

/ Never insert utensils in the appliance when it is in operation.

/ Leave the apparatus to cool before cleaning it.

/ Don't use the appliance with a power cable extension.

/ Keep the appliance in a dry place.

/ Don't use the appliance on or near inflammable products such as curtains, towels or any other combustible material.

/ Be careful when using this appliance because some surfaces may heat up during and immediately after boiling

/ Avoid any contact with the steam coming out of the lid whilst and after using the appliance. Whenever necessary, use a cloth to remove the steam tray.

/ If the appliance contains hot liquids, wait until it is automatically disconnected or disconnect it manually before moving it.

/ Do not touch the mobile components of the appliance.

/ To turn it off, remove the plug from the socket

on the wall.

/ Inspect your appliance regularly and the respective accessories to detect any possible damages.

/ Keep your hands and utensils away from the blade when cutting food. You may use the Spatula but only when the mixer is not in operation.

/ Do not place the blade until the Mixing Cup is in its place.

/ Never use the appliance when it is empty.

/ Do not touch the food directly when it is inside the Mixing Cup.

/ Make sure that the Mixing Cup and the lid have been placed correctly before setting the equipment in operation.

/ Do not remove the lid before the blades have totally stopped

/ Do not try to lock/impede the lid braking system.

/ Do not touch the cutting blades. To remove or place the blade in the cup, always secure it by the upper part of the blade.

/ If the blades are blocked by food, turn the apparatus off before removing it.

/ Always hold the Mixing Cup by its handle.

/ Never use the Mixing Cup or any other component of the equipment in the microwave.

/ Never sterilise the recipient or any other part of the appliance in a steriliser or microwave.

/ Make sure you don't fill up the Mixing Cup over and above the maximum level indicated.

/ When steam cooking ingredients, make sure that you don't fill the steam tray above the limit.

/ Never connect the apparatus to a timer or remote control system.

/ Always check the consistency of the food you prepare for your baby. Make sure it doesn't contain any large chunks of food.

/ Place the Mixing Cup closing lid opening during the use of the apparatus, particularly when preparing hot food with average (3 – 6) and

high speeds (7 –10, Turbo). Make sure the cup has been secured properly.

/ This appliance was designed for household use (as well as for similar uses, for example, in hotels and restaurants) and it conforms to the safety standards in force;

/ The appliance must only be repaired by an authorised technician. This also pertains to any damages occurring to the connection cable which can only be replaced by the after-sales service. Any repair works carried out incorrectly or mishandling may constitute serious risks to the user;

/ Only use the apparatus if the rubber sealing ring of the lid is clean and has been properly installed. Examine the sealing ring regularly in order to detect any possible damages. Should there be any damage or leakages, change the sealing ring immediately.

/ Place the appliance on a solid, levelled and non-heatable surface, particularly when using the Steam Tray.

/ Always make sure that the Steam Tray is positioned properly above the Mixing Cup.

/ ALWAYS KEEP THE APPLIANCE OUTSIDE THE REACH OF CHILDREN.

/ Only use the Spatula which is supplied with the apparatus to mix the food in the Mixing Cup. Do not use any other utensils to mix such as metal spoons, wooden spoons etc. These utensils may be stuck to the cutting or mixing blades and cause injuries.

/ Close the lid of the Mixing Cup before inserting the Spatula in the Mixing Cup lid opening.

/ Keep the apparatus sufficiently far away from the edge of the work surface to prevent the appliance from falling into the floor.

/ When using the Yämmi Multifunction Cooking Machine with or without a Steam Tray, make sure that you leave enough of a gap above

(wall cabinets, shelves) and on the sides so as to prevent any damage which may be caused by steam.

/ Always make sure, before placing, that the rubber sealing ring of the Cutting Blade of Mixing Blade has been placed on it. If it hasn't been placed, the food being processed or cooked may run off inside the machine and damage it.

/ Always make sure that the machine's ventilation opening is free of any splashing by fat, food or other items which may cover it to avoid any other damage to the machine

/ Only use the apparatus with alternating current and with the electrical socket duly installed by a technician and/or entity credit to this end. The voltage and frequency of the electrical current must correspond to the data on the identification plate to be found in the apparatus (secured to the lower part of the appliance).

WARNING ⚠

If the power cable has been damaged, you must contact the technical assistance so as to ensure its replacement by people duly qualified to this end.

This product was not designed for any uses other than those specified in this manual.

Before starting up this machine, all the basic safety precautions included in the instructions' manual must be complied with to ensure any risk of fire, electrical shock and injuries. It is important to read the instructions' manual carefully in order to carry out the proper usage of this equipment in order to understand the limitations and potential associated dangers.

KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

02 GET TO KNOW YOUR YÄMMI MULTIFUNCTION COOKING MACHINE



Basket



Steam tray



Mixer



Spatula



Mixing blade (no cutting)



Scales

NOTE: Before using the Yämmi Multifunction Cooking Machine for the first time, make sure that it has all the parts and accessories indicated.

03 CONTROL PANEL



/ Operating indicator light

When the Yämmi Multifunction Cooking Machine is connected to a power supply, a red light comes on indicating it is working situated on the upper area of the control panel. This will remain on until the appliance has been disconnected from the electrical current. A sound signal confirms that the appliance is ready for use. All the functions which appear on the LCD display such as time, speed and temperature will display the value "00". Press the "ON/OFF" button to connect the Yämmi Multifunction Cooking Machine and the operating indicator light will go blue.

/ Timer buttons

The timer buttons are used to programme the cooking and/or preparation time for ingredients for a maximum of 60 minutes. The Yämmi Multifunction Cooking Machine can be programmed in minutes with a 1-second interval for the first minute and from the first minute onwards, at 30-second intervals. The time can be incre-

ased by pressing the "+" button or reduced by pressing the "-" button. The Yämmi Multifunction Cooking Machine counts the time down and the initial time of the function selected can be changed if necessary. The desired operating time must be programmed to start the operation.

/ ON/OFF Button

This button is used to turn the Yämmi Multifunction Cooking Machine on after selecting the time, speed and temperature (though the temperature function is not always necessary depending on the cooking operation). When it is "ON" the operating indicator light changes from red to blue and the appliance starts carrying out the programmed task. To turn the appliance off or pause it, simply press this button again.

/ Turbo Button

This function is used to mix and cut ingredients at a very high speed, keeping the button pressed in for as long as is necessary, usually from 3 to 4 seconds.

Take care: when using this function, the food may spit. We would thus recommend you to place the Measuring Cup in such a way as to block the hole in the Mixing Cup lid. Do not use the Mixer with this function.

NOTE: As a safety measure, the Turbo function is only available after pressing the ON/OFF button one time.

/ Temperature

The Yämmi Multifunction Cooking Machine has a temperature interval from at least 37°C to a maximum of 100° C with Steam configuration (ST) which can be programmed using the temperature control "TEMP". The temperature is increased or selected by turning this button clockwise and reduced by turning it anti-clockwise. The selected temperature will appear on the display and a sound signal will indicate that the Yämmi Multifunction Cooking Machine has reached the selected temperature. This innovative appliance comes with heating film technology which is situated at the base of the Mixing Cup and which allows the appliance to rapidly attain the desired temperature. The temperature interval is 10° C and it starts from 37°C: 37°C, 50°C, 60°C, 70°C until attaining a maximum of 100° C and Steam configuration (ST).

NOTE: When preparing food at a temperature exceeding 60° C, you are strongly recommended not to use the Turbo or higher speeds (5-10). You must also take care when touching the Mixing Cup or Measuring Cup. The steam configuration is shown on the screen in the manner set out below:



/ Marking of speed

The Yämmi Multifunction Cooking Machine is equipped with 10 speeds for cooking, cutting, chopping, mixing, emulsifying, kneading and steam cooking which are controlled by the speed button.

/ Speed for Creamy Mixtures

As some recipes require a soft or slow speed such as cream, soups, Chantilly etc., the Yämmi Multifunction Cooking Machine comes fitted with a Mixer which has been especially designed for this type of preparation. This accessory is placed on top of the blades inside the Mixing Cup and mixed at speeds of 1-4.

NOTE: Do not exceed speed 4 when the Mixer has been placed.

04 LCD DISPLAY

When the Yämmi Multifunction Cooking Machine is connected to a power supply, the LCD display comes on and all the control symbols of the Yämmi Multifunction Cooking Machine appear (see Figure 1).



Figure 1

/ Time

The time selected appears on the upper part of the display with a clock symbol and the function time. Here the time is displayed in minutes and seconds and it can be programmed up to a maximum of 60 minutes (see Figure 2).



Figure 2

/ Speed

The selected speed is shown on the display by means of speed symbol and it goes from 1 to 10 (see Figure 3).



Figure 3

/ Speed for Creamy Mixtures

The symbol for creamy mixtures “” appears on the display when speeds 1, 2, 3 and 4 are selected. The use of the Mixer accessory for creamy mixtures is optional and it may vary depending on the type of recipe.

NOTE: The Turbo symbol does not appear on the display when this function is being used.

/ Temperature

The temperature selected is shown on the display by means of the temperature symbol (See Figure 4) with a value of 37° C to 100° C. This temperature is the precise temperature inside the Mixing Cup and it can be altered without the need to turn the appliance off.



Figure 4

If you select a speed higher than 3 first, for example 4, and then regulate the temperature, for the sake of safety the temperature will remain at zero even if you turn the button. However, during operation if you again select a lower speed from 1-3 and if the temperature button position is, for example, at 50°C, the appliance will automatically heat up to said selected temperature or another that the temperature button is selecting.

If you select the desired temperature first and then the speed, the latter will be maintained if you select a speed of between 1-3. However, for the sake of safety, if you increase the speed to one greater than 3, the temperature will go back to zero “0”.

/ Steam Function



The ST function is only for steam cooking and it should be used when employing the Steam Tray accessory.

/ Messages on the Display



Cup/Mixing Cup Lid has been placed incorrectly

The Mixing Cup of the Yämmi Multifunction Cooking Machine comes with two safety sensors on the lid and base of the Mixing Cup. When the cup has been incorrectly placed or when the lid is open or incorrectly closed, this warning symbol appears on the display.



Programmed temperature reached

A sound signal is heard and this symbol will flash on the display for a few seconds to indicate that the Yämmi Multifunction Cooking Machine has reached the selected temperature.



Mixer function symbol

05 PREPARING YOUR YÄMMI MULTIFUNCTION COOKING MACHINE

/ Placing the Mixing Cup

Make sure that the blades have been placed inside the Mixing Cup.

1 / Place the Mixing Cup in the central unit (without the lid).

2 / Press downwards firmly until the edge of the Mixing Cup rests under the appliance lock.

WARNING ⚠

The lid will not fit in its place if the Mixing Cup is not properly placed.

/ Place the Lid

3 / Place the lid diagonally on the top of the Mixing Cup.

4 / Press the lid downwards and turn clockwise in such a way that the tab under the lid fits into the groove to be found at the central unit.

5 / The clip to be found at the rear fits perfectly into the cavity of the Mixing Cup handle.

WARNING ⚠

The appliance is fitted with a safety lock between the lid and the main unit. The Yämmi Multifunction Cooking Machine will not work unless the lid has been closed properly.

Danger of burns from the projection of food. Never try and force open the lid of the Mixing Cup. Open the lid of the Mixing Cup only after the food prepared has stopped mixing.

Before opening the lid, wait for the movement of the Yämmi Multifunction Cooking Machine to stabilise as well as that of its content before removing the lid to avoid any splashes.



/ Blade Assembly

6 / The blades can be easily removed for machine cleaning and maintenance.

7 / Start off by placing a towel inside the Mixing Cup, allowing the blade, once loose, to fall onto the towel.

8 / Place the Mixing Cup in the vertical position with the open part turned downwards.

9 / Move the lever to be found at the base of the cup anti-clockwise to remove the blades. (open padlock position). If the blade is not released immediately and carefully, using the cloth, secure the upper part of the blade and remove it along with its sealing ring.

10 / To put the blades back into place, move the lever clockwise. (closed padlock position).

11 / Make sure that the sealing ring is placed on the (cutting or mixing) blade. If it has not been placed, the food to be processed or cooked may run off inside machine and damage it.

TAKE CARE ⚠

You must be particularly when removing or placing the blades since they are very sharp.

After cooking, let the blades cool down before stirring them.

To remove or place the blades in the Mixing Cup, always secure it by the upper part of the blade.

Take the proper precautions to prevent the blade from falling accidentally.



06 COMPONENTS AND ACCESSORIES YÄMMI

1 e 2 / Mixing Cup

The Mixing Cup of the Yämmi Multifunction Cooking Machine has a maximum capacity of 2 litres. In the interior part and on the exterior part of the Mixing Cup there are marks which indicate the filling level, with each mark corresponding to 0.5 litres.

On the lower part of the base of the Mixing Cup is a lever used to secure or release the blade to be found inside the cup. The complete Mixing Cup can be placed on any surface where you are working. You don't need to place any kind of protection or support under the Mixing Cup.

TAKE CARE ⚠

Never exceed the maximum capacity limit of the Mixing Cup indicated on the latter to ensure safe usage.

Take particular care when removing the recipient from the central unit to avoid any spillage and splashes.

At high speed levels and when using the Turbo function, the Measuring Cup must be placed.

Make sure that you hold the Measuring Cup securely when using the Turbo function or mean (3–6) or high (7–10) speeds to mince or chop fried food.

TAKE CARE ⚠

Use the graduation marks of the Mixing Cup.

Never heat up the mixing cup when it is empty.

3 / Lid

The Yämmi Multifunction Cooking Machine only works when the lid has been put on properly. The Mixing Cup symbol “” will appear on the display, indicating that the Mixing Cup has not been closed properly.

Before putting the lid on, always make sure that

1/



2/



Maximum capacity of the mixing cup

the rubber sealing ring has been placed correctly. With this in mind, place the lid with the interior part turned upwards on its working surface and fit the rubber ring into the lid, exerting pressure throughout the rubber ring surface. The sealing ring prevents the liquids or foods you wish to cook from coming out of the Mixing Cup.

When cleaning the lid, clean the sealing ring carefully and separately.

WARNING ⚠

Only use the Yämmi Multifunction Cooking Machine if the rubber sealing ring of the lid is clean and has been properly installed. Examine the sealing ring regularly.

Should there be any damage or leakages, change the sealing ring immediately.

4 / Measuring Cup

The Measuring Cup is highly versatile and allows the easy use of the Yämmi Multifunction Cooking Machine without the need to stop it whilst it is in use:

/ To add ingredients to the Mixing Cup with the lid closed via the hole of the lid, whilst the Yämmi Multifunction Cooking Machine is working.

/ To maintain the cooking temperature.

/ With a 100 ml capacity measuring cup.

The measuring cup, after placing it on the lid with the opening turned downwards, can be secured simply by turning it.

TAKE CARE

When you use higher speeds or the Turbo function, place the Measuring Cup with its opening turned downwards and turn it clockwise to the lock position. Don't cover the lid of the Mixing Cup with towels or similar objects.

3/



4/



5 / Cooking basket

For maximum functionality, the Yämmi Multifunction Cooking Machine is equipped with a cooking basket which is placed inside the Mixing Cup and it is ideal for:

/ Filtration for vegetables and fruit juices. Just place the basket inside the Mixing Cup and use it as a filter to separate the juice pulp. When filtering, use the Spatula to hold the basket.

/ Delicate food. Meatballs or fish balls which cannot be prepared directly in the mixing cup must be cooked inside the basket.

/ To cook side dishes such as: pasta, rice etc.

/ To remove the basket, place the spatula in the groove of the basket itself to cook/drain and lift it up. The spatula may be removed at any time.

/ When cooking food which contains a lot of water, you can leave the basket to drain above the Mixing Cup lid.

6 / Steam tray

The Steam Tray is ideal for steam cooking meat, fish and vegetables. This accessory consists of four parts. The first part is an outside tray to collect the liquids resulting from preparation.

A second and third tray are used to place food to cook in its interior. The fourth part is the Steam Tray lid.

You can use the second and third trays at the same time to cook different foods or large quantities of the same food. You can use just the deepest tray to cook large quantities of the same food.

WARNING ⚠

This accessory must not be used in the microwave, oven or other kitchen appliances.

You must be particularly careful when using the Steam Tray as it may contain steam or hot water in its interior.

If the Steam Tray lid is not placed correctly, the steam generated will escape and the food will not be cooked properly.

Never use the Steam Tray unless the tray lid has been placed correctly.

5/



6/



7 / Blades

/ Cutting blade: one end of the blade face is sharp, suitable for the mixing, cutting, mincing and grinding functions.

/ Mixing Blade: the blade sides are sharpened (without cutting), being intended for stirring delicate food, mixing or kneading.

TAKE CARE ⚠

You must handle the Cutting Blade with extreme precaution to avoid any injury once the cutting face has been sharpened.

8 / Mixer

The Mixer is ideal for making Chantilly or beating egg whites.

It is also the ideal utensil for preparing creamy puddings and soft mixes.

The Mixer is placed on the top of the blades and works at speeds 1, 2, 3 and 4. To remove it, hold it securely on the upper part and pull it, turning it in both directions.

Do not use the Mixer with the Turbo function.

WARNING ⚠

Do not use the Mixer when you are kneading so as to prevent the blades from getting clogged up.

Do not add ingredients which, owing to its consistency and size, may damage or block the Mixer when the latter has been placed and is in motion.

Only activate the speed selector after locking the Mixer correctly.

Do not select a speed of over 4 when the Mixer has been placed.

Never use the Spatula when the Mixer has been placed.

9 e 10 / Spatula

Use this accessory to stir and mix the ingredients or remove the Cooking Basket.

During the operation of the Yämmi Multifunction Cooking Machine, put the Spatula through the opening in the lid. The safety protection

7/



8/



disc will ensure that the Spatula does not get trapped in the blade. In this way, this means that you can use the Spatula whilst cooking, draining or cutting food.

WARNING ⚠

Do not use other utensils to stir the food inside the recipient of the Yämmi Multifunction Cooking Machine as they may damage the appliance and they may get stuck between its blades.

Never place the Spatula inside the Mixing Cup whilst the blades are in motion.

When using the Spatula to scrape or remove food from the recipient, only do so in a clockwise direction. The spatula will be damaged by the sharpened blades when used in an anti-clockwise direction.

Make sure that the lid of the Mixing Cup has been slotted in correctly before inserting the Spatula via its opening.

11 / Scales

Use the scales to measure the quantities shown in the recipe book.

For any information about how to use the scales, consult the Instructions' Manual for the Yämmi Scales to be found alongside it.

9 /



10 /



11 /



07 HOW TO USE THE YÄMMI MULTIFUNCTION COOKING MACHINE

IMPORTANT

The Yämmi Multifunction Cooking Machine comes with two safety sensors on the lid and base of the Mixing Cup. For optimum use of the machine, the Mixing Cup must be duly placed in the central unit. Otherwise the machine will detect an error and won't work.

Make sure that the Mixing Cup, blades and all the accessories are totally clean before using the machine.

/ Place the Yämmi Multifunction Cooking Machine on a clean, solid, levelled and non-heatable surface so that it doesn't slip. Maintain sufficiently away from the edge of this surface to prevent your Yämmi Multifunction Cooking Machine from falling onto the floor.

/ Don't leave your Yämmi Multifunction Cooking Machine working without supervision.

/ When using your Yämmi Multifunction Cooking Machine with or without a Steam Tray, make sure that you leave enough of a gap above (wall cabinets, shelves) and on the sides so as to prevent any damage which may be caused by steam.

/ Pull the electrical cable out carefully and connect it to a current socket.

/ The Heating and Cooking functions can only be used if a time period has been selected first.

/ If you don't need to use your Yämmi Multifunction Cooking Machine for a long time period, please pull its plug out of the socket as you would do with the majority of electrical appliances.

/ Make sure that the ventilation opening at the rear of the appliance is always free of fat splashes, food leftovers or similar waste and that it hasn't been covered. Otherwise damage may occur to the appliance.



1 / Place the Mixing Cup as indicated on page 74.

2 / Select the cooking time.

3 / Turn the temperature button right to select the desired cooking temperature.

4 / Turn the speed button to select the desired speed.

5 / Press the ON/OFF button once to start the operation.

/ During the cooking process, the Yämmi Multifunction Cooking Machine will count down the programmed time and a sound signal will indicate that the time is complete.

/ The cooking time, temperature and speed may be altered at any time without any need to stop the machine.

/ Turn the machine off and remove the plug from the power supply when you're not using it.

/ To avoid overheating, don't cover the machine ventilation openings.

/ Leave hot ingredients to cool down before transferring them directly.

/ Wash and dry the blades immediately and don't leave them immersed in water.

/ If the blade speed of the appliance shows any signs of slowing down or get clogged up, please increase the speed progressively so as to allow the blades to move freely. Should this fail to work, stop the equipment and open the lid according to the safety procedure and unlock the blade in use using the Spatula.

NOTAE: Speeds 1, 2 and 3 are for cooking (with heating) and mixing at the same time. For greater safety, the Yämmi Multifunction Cooking Machine will not work if the mixing and cooking speed is greater than 3. The cooking function will only work when the mixing speed level of 1, 2 or 3 is programmed beyond the temperature and time.

TAKE CARE ⚠

/ When mincing food which has not been pre-heated in your Yämmi Multifunction Cooking Machine, you are recommended not to use the

1 /



2 /



3 /



4 /



5 /



Turbo button nor increase the speed suddenly.

/ To prepare food at high speeds, turn the Measuring Cup to the locked position and avoid any spillage.

/ Never place your hands on the recipient when the appliance is connected and in operating mode.

NOTE: When you use the appliance in conjunction with the heating function, bear in mind that the recipes which contain ingredients with a high degree of sugar or with milk may leave a film of caramelized deposit (brown stain) at the bottom of the Mixing Cup during the manufacturing process. This film may be removed easily after you have stopped using the machine if you wash it using the same quantity of white vinegar and water (a minimum of 300 ml), heating up the Mixing Cup and allowing its vaporization for a few minutes. Afterwards, turn the appliance off and leave it at rest at night. In the morning, rub with a sponge and leave to rinse thoroughly.

/ Precautions when using the turbo button for mincing hard foods.

When crushing ice cubes or grinding hard foods, select the Turbo button alternately. Interrupting the pressure repeatedly until the desired result has been achieved (see description of the turbo button)

/ Danger of burns from the projection of hot food

Danger of burns from the projection of hot food
Open the lid of the Mixing Cup only after the food prepared has stopped mixing.

/ Danger of injury from hot splashes

Take care with minor splashes of hot food which may get out through the Mixing Cup.

Return the Measuring Cup to the locked position when cooking at high speeds (6-10) or when you press the Turbo button to cut or mince frozen food, thereby preventing the Measuring Cup or food from spitting outside the appliance.

/ Risk of damage

Keep the appliance a safe distance away from

the end of the surface where it is placed to prevent its fall. When preparing dough or cutting food, the Mixing Cup may sway slightly which, under certain circumstances, may bring about a movement in the appliance. Hence, don't leave the appliance without supervision whilst working as it may fall from the work surface.

When using the machine and/or Steam Tray, make sure that you leave enough of a gap above (wall cabinets, shelves) and on the sides so as to prevent any potential damage which may be caused by steam.

Always make sure that the machine's ventilation openings are clear and free of any splashing by fat, food or other items otherwise there may be damage to the machine.

When mixing the dough, never use a low speed from 1 to 4 at the start. Always mix the dough at higher speeds for a few seconds and then put at speed 2-3 for 3 or 4 minutes. Never use the Mixer when kneading the dough. If the blades are locked or the apparatus starts vibrating too much, turn it off immediately to avoid any damage.

The Turbo and the high speeds (7-10) are appropriate for short operations meaning that you must not use these functions for periods exceeding 30 seconds at once.

Only use the machine with alternating current and with an electrical socket duly installed by a technician. The voltage and frequency of the electrical current must correspond to the data on the identification plate (secured to the lower part of the appliance).

/ Application of the Sealing Ring

6 / Make sure that the rubber sealing ring of the blade is inserted and adjusted to the blade bearing. If you do not place the rubber ring, the food to be prepared or mixed may leak out and damage the appliance.

When using your Yämmi Multifunction Cooking

Machine, make sure that the rubber sealing ring of the lid is totally clean and has been properly installed. Examine the sealing ring regularly in order to detect any possible damages.

NOTE: For your safety, should there be any damage or leakages, change the sealing ring immediately.

6/



08 HOW TO USE THE STEAM TRAY

1/ Place the Mixing Cup in its place in the central unit and add 0.5 litres of water.

NOTE: 30 minutes of steam cooking require 0.5 litres of water. For every additional 15 mins, an extra 250 ml of water will have to be added.

2/ Place the Steam Tray on the Mixing Cup, turn the bottom tray clockwise to the locked position in such a way that the tab of the bottom tray fits into the groove to be found at the central unit and that the clip situated at the rear of the tab fits perfectly into the handle cavity of the Mixing Cup. Make sure they are well adjusted.

3/ As you fill your Steam Tray, put on the foods which require longer cooking time at the bottom and the food which requires less cooking time above. The food must always be placed in such a way that the largest possible number of grooves is uncovered. If you arrange the foods in non-compact fashion, it must be sufficient to ensure the most even distribution of the steam generated and hence better cooking of the foods. If you use both trays, make sure they slot in perfectly with each other. In the same way, make sure that the Steam Tray lid has been placed properly.

4/ Cover the trays with the transparent lid which forms part of the Steam Tray.

5/ Programme the desired time and temperature in the "ST" function, turning the temperature control button all the way round.

6/ When the ingredients have been cooked:

/ To open the Steam Tray, incline the lid forwards so that the steam comes out of the back. Make sure that the condensation water runs into the Steam Tray, securing the lid in the centre above the Steam Tray.

/ Then remove and turn the Steam Tray lid around on your work surface. Lift up the tray (s) with the food, waiting for a few seconds so that the accumulated liquid runs into the interior of





the liquid collection Tray.

/ Finally, unlock and remove the external liquid collection tray. Bear in mind that you must handle this tray with great CARE since the retained liquids may be at a high temperature and cause injuries if they come into contact with the skin.

TAKE CARE ⚠

/ Take care with the steam which gets out via the lateral and upper openings of the Steam Tray.

/ Only secure the Steam Tray by the lateral handles.

/ Never use the Steam Tray without the lid.

/ Handle the Steam Tray lid in such a way as to prevent the steam and/or hot liquids from coming into contact with the skin.

/ Bear in mind that when you remove the Steam Tray from the base, the hot steam may keep coming out via the Mixing Cup.

/ Keep children away from the appliance when using the Steam Tray and warn them about the dangers of steam.

/ Always make sure that the lid of the Mixing Cup and some tray outlets are clear, otherwise there may be an uncontrolled emission of steam.

/ The ingredients start cooking when the water starts boiling in the Steam (ST) function and the vapour which starts coming out of the Mixing Cup passes via the trays of the Steam Tray.

/ When removing the lid, secure it in such a way that the steam which comes out or any hot liquid which runs off does not come into contact with the skin.

/ To prevent food such as meat, fish and pasta from sticking, you are recommended to grease the tray (s) before placing them.

/ The indicated cooking times are approximate and the real cooking time depends on the quality, consistency and size of the ingredients to be cooked as well as the preferences of whoever is cooking.

09 CLEANING

/ Before using your Yämmi Multifunction Cooking Machine for the first time and after each use, clean the appliance and its components and accessories carefully.

/ The contact points on the lower part of the Mixing Cup must always be clean and dry.

/ You must be particularly careful when removing the cutting blades of the Mixing Cup since they are very sharp. To remove or place the blades in the Mixing Cup, always secure by the upper part of the blade or use a cloth.

/ All the components and accessories of this machine can be washed in the dishwasher. However, you are strongly recommended not to leave them in the dishwasher for long time periods. Place any plastic parts, in particular the lid of the Mixing Cup, on the upper shelf of the machine so they are not deformed by exposure to high temperatures.

/ After each use, clean the rubber seal ring properly which is inside the lid.

/ Dry all the components and accessories of the Mixing Cup properly after each wash.

/ Clean the cavity of the central unit with a damp cloth and dry well.

/ Never use sharp or pointed objects when cleaning as you may damage the working parts or affect the safety of the appliance.

/ The colour of some plastic parts and accessories may be slightly faded and this will not affect their quality nor their proper operation.

/ To clean any food which is stuck to the Mixing Cup, use an appropriate cleaning agent for stainless steel utensils.

/ To clean the Cutting Blade and the Mixing Blade, always hold them under running water with the blade turned upwards. To facilitate cleaning, use a brush or put in the dishwasher.

/ To clean the Steam Tray and the cooking Basket, wash them carefully in hot water and with appropriate detergent or in the dishwasher. To clean, use a soft cloth and a soft detergent. Avoid using sharp objects or metal scourers since they may cause scratches to the material of these accessories.

/ The main unit may be cleaned with a damp cloth. However, use as little water as possible, letting the cloth drain to avoid the entry of dampness inside the appliance.

/ Some plastic parts may slightly lose their colour. This will not affect your health nor the proper operation thereof.

/ If the Mixing Cup with the Cutting Blade or Mixing Blade, the lid and the Measuring Cup are only slightly dirty, a short cleaning operation will suffice. With this in mind, put around 1 litre of water and some drops of an appropriate detergent into the Mixing Cup and select speed 5 or 6. After this operation, rinse carefully in water and, where necessary, also use a soft cloth.

/ Some foods with a high content of citric acid may cause stains. You are thus recommended to take these substances as quickly as possible off the lid, the Spatula, the cooking Basket and all the parts of the Steam Tray. Any residual stain will fade away over time and will not affect its quality or proper operation.

WARNING ⚠

/ Turn the appliance off from the power supply before cleaning it.

/ Don't immerse your Yämmi Multifunction Cooking Machine, power cable or plug in the water. Only clean them with a damp cloth. Do not allow water or dirt to get inside them.

10 BREAKDOWNS CAUSE/SOLUTION

Problem	Possible Cause	Solution
Appliance does not work	 Appears on the LCD Display	The Mixing Cup has been placed incorrectly Put the Mixing Cup back on properly until this symbol disappears. .
	E3 appears on the LCD Display	The motor has overheated Pull the plug out and let the appliance cool down. Normal operation will commence as soon as the appliance has cooled down enough.
When kneading, the appliance makes noise and the blades slow down or lock when overloaded.	Locked blades.	Temporarily adjust to a higher speed for a few seconds and turn back to speed 3.
A burn stain appears when heating milk or dairy products or when cooking recipes with a high sugar content.	Burn stains are common when making food with ingredients with a high sugar or milk content	1) Increase the speed to 3 and reduce the cooking time. 2) Clean the machine following the instructions on page 87.
The lid cannot be closed to locked position	The Mixing Cup has not been positioned correctly or the lid has not been aligned properly.	Place the Mixing Cup at the central unit (without the lid) and press downwards firmly until the edge of the Mixing Cup rests under the appliance lock. Place the lid on the Mixing Cup following the instructions for "placing the lid" in chapter 05 (page 74).
Your Yämmi Multifunction Cooking Machine won't come on.	The Lid is incorrectly closed or lack of electric current.	Check whether the connecting cable has been connected properly and whether the lid has been @locked properly.
Your Yämmi Multifunction Cooking Machine won't heat up	Incorrect regulation.	Make sure that the cooking time and the temperature have been predefined properly.

DANGER OF ELECTRIC SHOCK

Regularly inspect your appliance and respective accessories including Mixing Cup to detect any possible damages since the damaged parts may compromise the safety of your Yämmi Multifunction Cooking Machine. If you detect any damage, don't use the appliance and contact our customer support service or an authorised technician..

11 TECHNICAL DATA

Approvals



Motor	Nominal power of 500 W Motor Adjustable speed of 560 to 21500 rpm (±20 %) Blade Adjustable speed of 130 to 5000 rpm (±20 %) 10 speeds
Power supply	Only for alternating current of 230V ~ 50Hz Maximum power consumption of 1,100 W 1.5 m long connecting cable
Heating system	Electrical consumption 1,000 W
Temperature	Minimum: 37° C Maximum: 100° C
Main body of the machine	Plastic material
Mixing cup	Stainless steel with heating system and integrated temperature sensor. Maximum capacity 2 litres.
Dimensions and weight without Steam Tray	Height 30cm Width 43cm Depth 21cm Weight 5Kg
Steam tray	Height 15 cm Width 41 cm Depth 27 cm Weight 1.3 Kg
Accessories	Cooking Basket, Steam Tray, Spatula, Measuring Cup, Mixer, Mixing Blade, Scales, Book of Recipes and Instructions' Manual.

/ EC Declaration of Conformity

We certify that the product described below:

Item: Yämmi Multifunction Cooking Machine

Model: SPM-018

SKU: 5105041

Voltage: 230V~ 50Hz

Power: 500W

Brand: Yämmi

Manufactured in 2013

Made in China

Supplier Code: 27967

It conforms to the requirements of the following European Directives:

2006/95/EC "Low Voltage Electrical Equipment"

2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility"

2002/72/EC "Food Contact"

2011/65/EC "RoHS"

2002/96/EC "WEEE"

And the following harmonised standards:

EN 60335-1

EN 60335-2-14

EN 60335-2-15

EN 62233

EN 55014-1

EN 55014-2

EN 61000-3-2

EN 61000-3-3

Imported and Distributed by:

Modelo Continente Hipermercados, S.A.,

Rua João Mendonça, nº 505,

Senhora da Hora, Matosinhos,

Portugal

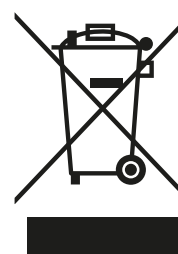


/ Environmental protection

With a view to protecting the environment, we seek to minimise the volume of the packaging which is limited to three materials which are easy to separate: cardboard, paper and plastic.

The appliance is made of recyclable material and must be dismantled by a specialised company. Follow the local legislation as regards the recycling of all the material.

Information to household owners regarding the environmentally-friendly disposal of waste electrical and electronic equipment (WEEE). As the owner of an electrical or electronic appliance, the law forbids you (in accordance with EEC Directive 2002/96/EC issued on January 27th 2003 pertaining to old electrical and electronic equipment as well as pursuant to the national legislations in EU Member States into which said directive is integrated) to dispose of this product or its electrical/electronic components in the domestic refuse without separation. Please use the free disposal points indicated to this end.



This symbol on products and/or in the documents accompanying them indicates that electrical and electronic equipment which is used and at the end of its working life must not be placed in the domestic waste. To properly dispose of, treat, recovery and recycle, please place these products at the designated collection points where they will be accepted free-of-charge. The proper disposal of this product will help to conserve valuable resources and avoid any potential effects which are harmful to human health and to the environment which could otherwise derive from the incorrect disposal and handling of the waste.

Please get in touch with your local government to obtain information about the respective nearest collection point. Under the terms of national legislation monetary sanctions may be applied for the incorrect disposal of this waste.

NOTE: Information about disposal in other countries outside the European Union. This symbol is only valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, please contact your local government or dealer in order to obtain information about the correct disposal procedure.



12 AFTER SALES AND WARRANTY

/ After Sales

Modelo Continente Hipermercados, S.A. designed its Yämmi Multifunction Cooking Machine so as to ensure the maximum reliability. However, should any problem arise, by consulting the instructions indicated in chapter 10 you will be able to determine its cause and solution.

/ Should the problem persist, take your Yämmi Multifunction Cooking Machine to the after-sales' counter of any CONTINENTE or WORTEN store. Our specialised technical assistance team will provide all the support and assistance you need for its resolution.

WARNING ⚠

/ Do not open up the appliance – risk of electrical shock.

/ Any attempt to repair the appliance without contacting our technical assistance points will invalidate the guarantee.

/ Any repairs to electrical appliances must only be carried out by specialised technicians as, unless they do so, subsequent complications may arise in the appliances.

/ To avoid any unnecessary hazards, should any malfunctions occur in the cables or in any other kind of components, the repairs must be carried out at the specialised technical assistance points to which end appropriate tools are required.

/ Warranty certificate

This equipment has a warranty for two years in accordance with the applicable law.

In the event of breakdown or malfunction of this equipment, the consumer enjoys all the rights bestowed upon him by the applicable law, having to keep and display the respective documentary evidence of purchase to activate said warranty.

The warranty foreseen in the aforementioned laws excludes any equipment subjected to misuse, improper use and usage for professional purposes as well as any other situations foreseen by law.

This equipment is intended for use by end consumers and under no circumstances may any professional use be made thereof, failing which it will be excluded from the respective warranty.

If this equipment is changed in any way or used with unauthorised accessories without the consent of Modelo Continente Hipermercados, S.A., its warranty will be automatically null and void.

Modelo Continente Hipermercados, S.A. will not be held liable for the misuse of this machine or for any failure to follow - even if only in part - any of the instructions set out in the respective manual.



Copyright © Modelo Continente Hipermercados, S.A.

This book of instructions, including all its written contents, drawings, photos and illustrations, was drawn up by and is the exclusive property of Modelo Continente Hipermercados, SA whose registered offices are situated at Rua João Mendonça, nº 505, parish of Senhora da Hora, borough of Matosinhos, Portugal, holding corporate body and Registration of Companies of Oporto number - 502 011 475 and share capital amounting to 179,360,000 €. This work/book of instructions may not be used (wholly or partially copied, irrespective of the support/format) by third parties without the prior consent in writing of the holder of the copyright thereof.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Kochen ist jetzt
yämmi



Multifunktionale
Küchenmaschine

DEUTSCH

INHALTSVERZEICHNIS

- 01/ Wichtige Sicherheitshinweise p.96
- 02/ Lernen Sie die multifunktionale Yämmi Küchenmaschine kennen p.99
- 03/ Bedientafel p.100
- 04/ LCD-Bildschirm p.102
- 05/ Vorbereitung der multifunktionalen Yämmi Küchenmaschine p.104
- 06/ Yämmi Komponenten & Zubehör p.106
- 07/ Benutzung der multifunktionalen Yämmi Küchenmaschine p.111
- 08/ Benutzung der Dampfschale p.115
- 09/ Reinigung p.117
- 10/ Störungen Ursachen / Lösungen p.118
- 11/ Technische Daten p.119
- 12/ Kundendienst und Garantie p.122

07 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

ZU IHRER SICHERHEIT

Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, auch wenn Sie mit dem Gerät vertraut sein sollten. Das Befolgen der Anweisungen verringert die Brandgefahr und das Risiko von elektrischen Schlägen bzw. Verletzungen.

/ Tauchen Sie das Gerät, die Steckdose oder das Kabel nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch. Vermeiden Sie das Eintreten von Wasser oder Schmutz in das Innere des Geräts.

/ DIE VERWENDUNG DIESES GERÄTS DURCH KINDER WIRD NICHT EMPFOHLEN

Die Verwendung dieses Geräts durch Kinder wird nicht empfohlen. Die Nutzung des Geräts durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Kapazitäten oder durch Personen, die keine Erfahrung oder Kenntnisse im Umgang mit diesem Gerät haben, wird nicht empfohlen, es sei denn, unter Aufsicht oder nach Anweisungen einer verantwortlichen Person hinsichtlich der sicheren Nutzung dieses Geräts und wenn die Risiken, die mit der Verwendung dieses Geräts verbunden sind, der Person bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung, Pflege und Wartung des Geräts darf nicht durch Kinder vorgenommen werden.

/ Schalten Sie vor der Reinigung oder bei Nichtverwendung das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker. Schalten Sie das Gerät niemals aus, indem Sie das Kabel ziehen. Transportieren Sie das Gerät nie, indem Sie es am Stecker halten. Um das Gerät abzuschalten, halten Sie den Stecker und ziehen ihn aus der Steckdose.

/ Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.

/ Beachten Sie, dass das Kabel nicht über Tisch-

oder Bankkanten hängt oder dass das Gerät oder Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.

/ Benutzen Sie das Gerät für keine anderen Zwecke, als die festgelegten.

/ Dieses Gerät ist dazu bestimmt, einzig an eine Standard-Haussteckdose angeschlossen zu werden (230V~50Hz).

/ Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren, auseinanderzubauen oder zu verändern.

/ Verwenden Sie das Gerät nicht im Außenbereich.

/ Benutzen Sie das Gerät auf einer ebenen und trockenen Oberfläche.

/ Die Verwendung von nicht empfohlenen oder vom Hersteller nicht mitgelieferten Komponenten oder Zubehör kann Brände, elektrische Schläge oder Verletzungen verursachen.

/ Setzen Sie keine Utensilien in das Gerät ein, wenn es in Betrieb ist.

/ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

/ Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer Verlängerungsschnur.

/ Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

/ Verwenden Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von entzündlichen Produkten, wie Vorhänge, Handtücher oder anderes brennbares Material.

/ Seien Sie bei der Benutzung dieses Geräts

sehr aufmerksam, da sich einige Oberflächen während und unmittelbar nach dem Kochen erwärmen.

/ Vermeiden Sie den Kontakt mit dem Dampf, der während und nach der Benutzung des Geräts aus dem Deckel austritt. Verwenden Sie, immer wenn notwendig, einen Lappen, um die Dampfschale zu entnehmen.

/ Falls sich im Gerät heiße Flüssigkeit befindet, warten Sie, bis es sich automatisch abschaltet oder schalten Sie es manuell ab, bevor Sie das Gerät bewegen.

/ Bitte berühren Sie nicht die beweglichen Komponenten des Geräts.

/ Ziehen Sie zum Abschalten den Stecker aus der Wandsteckdose.

/ Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das entsprechende Zubehör, um mögliche Schäden zu entdecken.

/ Halten Sie Ihre Hände und die Utensilien von der Klinge entfernt, während Sie die Nahrungsmittel schneiden. Verwenden Sie den Spatel nur, wenn das Rührwerk nicht in Betrieb ist.

/ Legen Sie die Klinge erst ein, wenn der Rührbecher auf seinem Platz ist.

/ Benutzen Sie das Gerät nicht im ungefüllten Zustand.

/ Berühren Sie das Essen nicht direkt, wenn es sich im Rührbecher befindet.

/ Vergewissern Sie sich, dass der Rührbecher und der Deckel korrekt positioniert sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

/ Entnehmen Sie den Deckel erst, wenn die Klingen vollständig stillstehen.

/ Versuchen Sie nicht das Bremssystem des Deckels zu blockieren oder zu umgehen.

/ Berühren Sie nicht die Blätter der Schneidklingen. Um die Klinge aus dem Becher zu nehmen oder sie darin zu positionieren, halten Sie sie immer am oberen Ende fest.

/ Falls die Klingen durch Nahrungsmittel blockiert ist, schalten Sie das Gerät ab, bevor Sie diese entfernen.

/ Halten Sie den Rührbecher immer am Henkel.

/ Benutzen Sie den Rührbecher oder andere Gerätekomponenten nicht in der Mikrowelle.

/ Sterilisieren Sie den Behälter oder andere Teile des Geräts niemals in einem Sterilisator oder einer Mikrowelle.

/ Vergewissern Sie sich, dass Sie den Rührbecher nicht über den angegebenen maximalen Füllstands auffüllen.

/ Vergewissern Sie sich beim Dampfzuges der Zutaten, dass Sie die Dampfschale nicht über der Höchstgrenze anfüllen.

/ Schließen Sie das Gerät niemals an eine Zeitschaltuhr oder ein Fernbediensystem an.

/ Prüfen Sie immer die Konsistenz des Essens, das Sie für Ihr Baby zubereiten. Vergewissern Sie sich, dass sich keine größeren Stücke im Essen befinden.

/ Setzen Sie den Messbecher auf, um die Öffnung des Deckels während der Benutzung des Geräts zu schließen, insbesondere bei der Vorbereitung von warmen Essen bei mittlerer (3 – 6) und hoher (7 – 10, Turbo) Geschwindigkeit. Vergewissern Sie sich, dass der Becher gut fixiert ist.

/ Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt (sowie auch für ähnliche Zwecke, z.B. in Hotels und Restaurants) und entspricht den geltenden Sicherheitsbestimmungen.

/ Das Gerät darf nur von einem berechtigten Techniker repariert werden. Dies gilt ebenfalls für sämtliche Schäden im Anschlusskabel, das lediglich vom Kundendienst ersetzt werden darf. Schlecht durchgeführte Reparaturarbeiten oder eine unsachgemäße Handhabung können schwerwiegende Risiken für den Benutzer verursachen;

/ Verwenden Sie das Gerät nur, wenn der Gummidichtungsring sauber und korrekt installiert ist. Überprüfen Sie den Dichtungsring regelmäßig, um mögliche Schäden zu entdecken. Bei Schäden oder undichten Stellen, ersetzen Sie bitte umgehend den Dichtungsring.

/ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und nicht-aufheizbare Fläche, insbesondere

wenn Sie die Dampfschale verwenden.

/ Vergewissern Sie sich immer, dass Sie die Dampfschale korrekt auf den Rührbecher setzen.

/ BEWAHREN SIE DAS GERÄT IMMER AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUF.

/ Verwenden Sie lediglich den mit dem Gerät mitgelieferten Spatel, um die Nahrungsmittel im Rührbecher zu rühren. Verwenden Sie keine anderen Rührutensilien, wie z.B. Metallöffel, Holzlöffel, usw. Diese Utensilien können an den Schneid- oder Rührklingen hängen bleiben und Verletzungen verursachen.

/ Schließen Sie den Deckel des Rührbechers, bevor Sie den Spatel in die Deckelöffnung des Rührbechers geben.

/ Halten Sie das Gerät in einer ausreichenden Entfernung zur Kante der Arbeitsfläche, um zu vermeiden, dass das Gerät möglicherweise auf den Boden fällt.

/ Vergewissern Sie sich bei der Verwendung der multifunktionalen Yämmi Küchenmaschine mit oder ohne Dampfschale, dass ausreichend Freiraum über dem Gerät (Wandschränke, Regale) und an den Seiten vorhanden ist, um eventuelle aufgrund des Dampfes verursachte Schäden zu vermeiden.

/ Vergewissern Sie sich immer vor dem Einsetzen, dass sich der Gummidichtungsring der Schneid- oder Rührklinge darin befindet. Falls dieser nicht eingesetzt ist, kann das zu verarbeitende oder zu kochende Essen in das Innere der Maschine laufen und diese beschädigen.

/ Vergewissern Sie sich und stellen Sie sicher, dass die Öffnung zur Gerätelüftung keine Fettspritzer, Essen oder andere Elemente aufweist, die diese verdecken können, um so andere Beschädigungen an der Maschine zu vermeiden.

/ Verwenden Sie das Gerät nur mit Wechselstrom und einer von einem Techniker bzw. einer zu die-

sem Zweck beglaubigten Stelle entsprechend installierten Steckdose. Die Spannung und die Frequenz der Stromversorgung müssen den Daten auf dem Gerätetypenschild (an der Unterseite des Geräts angebracht) entsprechen.

HINWEIS ⚠

Bei beschädigtem Stromkabel kontaktieren Sie bitte den Kundendienst, um einen Ersatz durch entsprechend qualifizierte Personen zu gewährleisten.

Dieses Produkt ist nicht für andere, als in diesem Handbuch spezifizierte Zwecke bestimmt.

Vor Inbetriebnahme des Geräts müssen die grundlegenden, in dieser Bedienungsanleitung festgelegten Sicherheitsmaßnahmen erfüllt werden, um jegliche Brandgefahr, Risiken von elektrischen Schlägen und Verletzungen zu vermeiden. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, um dieses Gerät korrekt zu benutzen und die damit verbundenen Einschränkungen und möglichen Gefahren zu verstehen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG FÜR EINE ZUKÜNFTIGE BEZUGNAHME AUF.

02 LERNEN SIE DIE MULTIFUNKTIONALE YÄMMI KÜCHENMASCHINE KENNEN

Messbecher
(Befindet sich in einer Styropor-Platte)

Deckel

Schneidklinge
In rostfreiem Stahl

Bedienungstafel

Rührbecher 2Lt

Haupteinheit



Korb



Dampfschale



Rührwerk



Spatel



Rührklinge (ohne Schneidfunktion)



Waage

BEMERKUNG: Vergewissern Sie sich, vor der ersten Inbetriebnahme Ihrer multifunktionalen Yämmi-Küchenmaschine, dass alle angegebenen Teile und das Zubehör vorhanden sind.

03 BEDIENТАFEL



/ Leuchtanzeige

Wenn die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine an den Strom angeschlossen wird, leuchtet eine rote Leuchtanzeige an der Oberseite der Bedientafel auf. Diese leuchtet solange, bis das Gerät vom Strom genommen wird. Ein Signalton bestätigt, dass das Gerät benutzt werden kann. Alle Funktionen auf dem LCD-Bildschirm, wie zum Beispiel die Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur, zeigen den Wert "00" an. Drücken Sie den "ON/OFF"-Knopf, um die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine einzuschalten und die Leuchtanzeige leuchtet dann in blau.

/ Schaltuhrknöpfe

Die Schaltuhrknöpfe werden dazu verwendet, die Zubereitungszeit bzw. die Vorbereitungszeit der Zutaten um höchstens 60 Minuten zu programmieren. Die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine kann in Minuten mit 1-sekündigen Intervallen für die erste Minute und ab der ersten Minute in 30-sekündigen Intervallen programmiert werden.

Die Zeit kann durch Drücken der "+"-Taste erhöht oder durch die "-"-Taste verringert werden. Die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine berechnet die Zeit in absteigender Form und die Anfangszeit der gewählten Funktion kann, falls notwendig, verändert werden. Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, ist es notwendig, die gewünschte Betriebszeit zu programmieren.

/ ON/OFF-Knopf

Dieser Knopf wird verwendet, um die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine einzuschalten, nachdem die Zeit, die Geschwindigkeit und Temperatur gewählt wurden (obgleich die Temperaturfunktion angesichts der Zubereitungstätigkeit nicht immer notwendig ist). Wenn die Maschine eingeschaltet ist ("ON"), geht die Leuchtanzeige von rot auf blau über und das Gerät beginnt, die programmierte Aufgabe auszuführen. Um das Gerät auszuschalten oder anzuhalten, drücken Sie einfach erneut auf diesen Knopf.

/ Turbo-Knopf

Diese Funktion wird dazu verwendet, die Zutaten bei einer sehr hohen Geschwindigkeit zu verrühren und zu schneiden, indem Sie den Knopf solange wie nötig, normalerweise 3 bis 4 Sekunden, gedrückt halten. **Achtung:** bei dieser Funktion können die Nahrungsmittel spritzen oder springen. Daher empfehlen wir, dass Sie den Messbecher so positionieren, dass er die Öffnung am Rührbecher abdeckt. Verwenden Sie das Rührwerk bei dieser Funktion nicht.

BEMERKUNG: Als Sicherheitsmaßnahme ist die TURBO-Funktion erhalten Sie nach Drücken der ON / OFF

/ Temperatur

Die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine hat einen Temperaturintervall von mindestens 37°C bis maximal 100° C bei einer Konfiguration des Dampfes (ST), die über den Temperaturregler "TEMP" programmiert werden kann. Die Temperatur wird erhöht oder ausgewählt, indem dieser Knopf im Uhrzeigersinn gedreht wird und verringert, indem der Knopf gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird. Die gewählte Temperatur erscheint auf dem Bildschirm und ein Signalton weist darauf hin, dass die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine die gewählte Temperatur erreicht hat. Dieses innovative Gerät beinhaltet die Technologie einer Heizschicht, die sich am Boden des Rührbechers befindet und es dem Gerät ermöglicht, innerhalb kurzer Zeit die gewünschte Temperatur zu erreichen. Der Temperaturintervall beträgt 10° C und beginnt bei 37°C: 37°C, 50°C, 60°C, 70°C, bis das Maximum von 100° C und die Konfiguration des Dampfes (ST) erreicht wird.

NOTA: Bei der Vorbereitung der Nahrungsmittel bei einer Temperatur von über 60° C, ist es sehr ratsam, nicht den Turbo oder höhere Temperaturen (5-10) einzustellen. Ebenfalls müssen Sie beim Berühren des Rühr- und des Messbechers vorsichtig sein. Die Konfiguration des Dampfes wird auf dem Bildschirm wie im folgenden Beispiel angezeigt:



/ Festlegen der Geschwindigkeit

Die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine besitzt 10 Geschwindigkeiten zum Kochen, Schneiden, Zerkleinern, Rühren, Emulgieren, Kneten und Dampfgaren, die über den Geschwindigkeitsregler gesteuert werden.

/ Geschwindigkeit zum cremig Rühren

Da einige Rezepte eine schonende oder langsame Geschwindigkeit, wie z.B. Cremes, Suppen, Sahne, usw. benötigen, verfügt die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine über ein Rührwerk, das speziell für diese Zubereitungsart entworfen wurde. Dieses Zubehör wird im Rührbecher auf die Klingen gesetzt und rührt bei einer Geschwindigkeit zwischen 1 und 4.

BEMERKUNG: Überschreiten Sie die Geschwindigkeit 4 bei eingesetztem Rührwerk nicht.

04 LCD-BILDSCHIRM

Wenn die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine an den Strom angeschlossen wird, leuchtet der LCD-Bildschirm auf und es erscheinen alle Steuerungssymbole der multifunktionalen Yämmi-Küchenmaschine (siehe Bild 1).



siehe Bild 1

/ Zeit

Die gewählte Zeit erscheint am Bildschirm oben durch das Symbol einer Uhr und der Zeitfunktion. Die Zeit wird hier in Minuten und Sekunden angezeigt und kann bis zu maximal 60 Minuten programmiert werden (siehe Bild 2).



siehe Bild 2

/ Geschwindigkeit

Die gewählte Geschwindigkeit wird auf dem Bildschirm durch das Symbol der Geschwindigkeit angezeigt und geht von 1 bis 10 (siehe Bild 3).



siehe Bild 3

/ Geschwindigkeit zum cremig Rühren

Das Symbol zum cremig rühren "✱" erscheint auf dem Bildschirm, wenn die Geschwindigkeiten 1, 2, 3 und 4 gewählt werden. Das Verwenden des Rührwerkzubehörs zum cremig Rühren ist optional und kann je nach Art des Rezeptes variieren.

/ Temperatur

Die gewählte Temperatur wird auf dem Bildschirm durch das Symbol der Temperatur mit einem Wert zwischen 37° C und 100° C angezeigt (siehe Bild 4). Diese Temperatur ist die genaue Temperatur im Rührbecher und kann verändert werden, ohne dass das Gerät dafür abgeschaltet werden muss.



siehe Bild 4

Falls Sie zuerst eine Geschwindigkeit über 3, z.B. 4, auswählen und dann die Temperatur regulieren, bleibt die Temperatur aus Sicherheitsgründen auf null, auch wenn Sie den Knopf drehen. Wenn Sie jedoch während des Betriebs eine niedrigere Geschwindigkeit von 1-3 wählen und die Position des Temperaturreglers beispielsweise auf 50 °C steht, heizt das Gerät automatisch auf diese gewählte Temperatur oder eine andere durch den Temperaturregler gewählte Temperatur auf.

Wenn Sie zuerst die gewünschte Temperatur auswählen und danach erst die Geschwindigkeit, bleibt diese bestehen, wenn Sie eine Geschwindigkeit zwischen 1 und 3 wählen. Aus Sicherheitsgründen geht die Temperatur jedoch auf null "0" zurück, wenn Sie eine höhere Geschwindigkeit als 3 einstellen.

/ Dampf-Funktion



Die ST-Funktion gilt lediglich für das Dampfkochen und darf benutzt werden, wenn das Zubehör Dampfschale verwendet wird.

/ Mitteilungen auf dem Bildschirm



Becher/Deckel des Rührbechers falsch positioniert

Der Rührbecher der multifunktionalen Yämmi-Küchenmaschine verfügt über zwei Sicherheitssensoren am Deckel und am Boden des Rührbechers. Wenn der Becher falsch positioniert ist oder der Deckel offen oder falsch geschlossen ist, erscheint dieses Warnsymbol am Bildschirm.



Erreichen der programmierten Temperatur

Es ertönt ein Signalton und dieses Symbol blinkt einige Sekunden lang auf dem Bildschirm, um anzuzeigen, dass die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine die gewählte Temperatur erreicht hat.



Symbol der Rührwerkfunktion

05 VORBEREITUNG DER MULTIFUNKTIONALEN YÄMMI KÜCHENMASCHINE

/ Den Rührbecher aufsetzen

Vergewissern Sie sich, dass die Klingen im Rührbecher richtig angebracht sind.

1 / Setzen Sie den Rührbecher in die Haupteinheit ein (ohne Deckel).

2 / Drücken Sie ihn fest nach unten, bis der Rand des Rührbeckers unterhalb des Schließmechanismus des Geräts aufsitzt.

HINWEIS ⚠

Der Deckel wird sich nicht in seinen Platz einfügen, wenn der Rührbecher nicht richtig eingesetzt ist.

/ Einsetzen des Deckels

3 / Setzen Sie den Deckel diagonal oben auf den Rührbecher.

4 / Drücken Sie den Deckel nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, so dass die Lasche auf dem Deckel in den Schlitz an der Haupteinheit einrastet.

5 / Die Klammer auf der Rückseite des Deckels rastet perfekt in die Vertiefung des Rührbechergriffs ein.

HINWEIS ⚠

Das Gerät verfügt über eine Sicherheitssperre zwischen dem Deckel und der Haupteinheit. Die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine funktioniert solange nicht, bis der Deckel korrekt geschlossen ist.

Verbrennungsgefahr durch herausspritzende Lebensmittel.

Versuchen Sie niemals, den Deckel des Rührbeckers mit Gewalt zu öffnen. Öffnen Sie den Deckel des Rührbeckers erst, nachdem das vorbereitete Essen zu rühren aufhört.

Warten Sie vor dem Öffnen des Deckels bis die Bewegung der multifunktionalen Yämmi-Küchenmaschine und dessen Inhalt stabilisiert sind, bevor Sie den Deckel entnehmen, um Spritzer zu vermeiden.



/ Montieren der Klingen

6 / Die Klingen können zum Reinigen und zur Wartung der Maschine leicht entnommen werden.

7 / Beginnen Sie damit, ein Tuch in den Rührbecher zu legen, damit die Klinge, sobald sie gelockert ist, auf das Tuch fallen kann.

8 / Stellen Sie den Rührbecher in eine vertikale Position, wobei die Öffnung nach unten zeigt.

9 / Schieben Sie den Hebel an der Unterseite des Beckers gegen den Uhrzeigersinn, um die Klingen zu entfernen (Position offenes Schloss). Falls sich die Klinge nicht sofort lösen lässt, halten Sie die Klinge vorsichtig und mit einem Tuch an ihrer Oberseite und entfernen Sie diese zusammen mit dem Dichtungsring.

10 / Um die Klingen erneut einzusetzen, schieben Sie den Hebel im Uhrzeigersinn. (Position geschlossenes Schloss).

11 / Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring der Klinge (zum Schneiden oder Rühren) sich in selbiger befindet, andernfalls könnte das zu verarbeitende oder zu kochende Essen in das Innere der Maschine laufen und sie beschädigen.

VORSICHT ⚠

Beim Entfernen oder Einsetzen der Klingen müssen Sie sehr vorsichtig sein, da diese sehr gut geschliffen sind.

Lassen Sie die Klingen nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie berühren.

Halte Sie die Klingen an der Oberseite, um sie in dem Rührbecher zu entfernen oder einzusetzen.

Treffen Sie die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen, um ein versehentliches Fallen der Klinge zu vermeiden.



06 YÄMMI KOMPONENTEN & ZUBEHÖR

1 und 2 / Rührbecher

Der Rührbecher der Yämmi-Küchenmaschine verfügt über eine maximale Aufnahmefähigkeit von 2 Litern. Im Inneren und an der Außenseite des Rührbechers befinden sich Markierungen, die den Füllstand angeben, wobei jede Markierung 0,5 Litern entspricht.

An der Unterseite des Rührbechers befindet sich ein Hebel, der zum Klemmen und Lösen der Klinge im Inneren des Bechers verwendet wird. Der gesamte Rührbecher kann auf jeder Arbeitsfläche abgestellt werden. Es ist nicht notwendig, eine Art Schutz oder Unterlage unter den Rührbecher zu stellen.

VORSICHT !

Überschreiten Sie niemals die maximale auf dem Rührbecher angegebene Füllmenge, um eine sichere Benutzung zu garantieren.

Seien Sie bitte besonders vorsichtig beim Entfernen des Gefäßes aus der Haupteinheit, um ein Auslaufen und Spritzer zu vermeiden.

Der Messbecher muss bei hohen Geschwindigkeiten und in der Turbo-Funktion eingesetzt sein.

Vergewissern Sie sich, dass Sie den Messbecher festhalten, wenn Sie die Turbo-Funktion benutzen oder bei mittleren (3-6) oder hohen (7-10) Geschwindigkeiten, zum Hacken oder Zerkleinern von kalten Nahrungsmitteln.

VORSICHT !

Erwärmen Sie niemals einen leeren Rührbecher.

1/



2/



Maximale Füllmenge des Rührbechers

3 / Deckel

Die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine funktioniert lediglich bei fest verschlossenem Deckel. Das Symbol des Rührbechers erscheint auf dem Bildschirm und zeigt an, dass der Rührbecher nicht ordentlich geschlossen ist.

Vergewissern Sie sich vor dem Aufsetzen des Deckels immer, dass der Gummidichtungsring korrekt positioniert ist. Legen Sie dazu den Deckel mit der Innenseite nach oben auf Ihre Arbeitsfläche und setzen Sie den Gummiring an den Deckel, indem Sie auf der gesamten Fläche des Gummirings Druck ausüben. Der Dichtungsring verhindert, dass die Flüssigkeiten oder Nahrungsmittel, die Sie kochen möchten, aus dem Rührbecher austreten können.

Bei der Reinigung des Deckels, reinigen Sie den Dichtungsring vorsichtig gesondert.

HINWEIS !

Verwenden Sie die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine nur, wenn der Dichtungsring des Deckels sauber und korrekt aufgesetzt ist. Prüfen Sie den Dichtungsring regelmäßig. Bei Schäden oder Auslaufen, tauschen Sie umgehend den Dichtungsring.

4 / Messbecher

Der Messbecher ist sehr vielseitig und ermöglicht eine leichte Handhabung der multifunktionalen Yämmi-Küchenmaschine, ohne die Notwendigkeit, sie während der Benutzung anzuhalten:

/ Zum Hinzufügen von Zutaten in den Rührbecher bei geschlossenem Deckel über die Deckelöffnung, während die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine in Betrieb ist.

/ Um die Zubereitungstemperatur beizubehalten.

/ Als Messbecher mit einer Füllmenge von 100ml.

Der Messbecher kann, nach Aufsetzen auf den Deckel mit der Öffnung nach unten, durch einfaches Drehen, fixiert werden.

ACHTUNG !

Bei höheren Geschwindigkeiten oder der Turbo-Funktion, setzen Sie den Messbecher mit der Öffnung nach unten auf und drehen ihn im Uhrzeigersinn zur Sperposition.

Verdecken Sie den Deckel des Rührbechers nicht mit Tüchern oder ähnlichen Objekten.

3/



4/





5 / Sieb zum Kochen

Zur maximalen Funktionalität der multifunktionalen Yámmi-Küchenmaschine verfügt diese über ein Sieb zum Kochen, der sich innerhalb des Rührbechers befindet und ideal ist für:

/ das Filtern von Obst- und Gemüsesäften. Es genügt, das Sieb in den Rührbecher zu setzen und ihn als Filter zu verwenden, um das Fruchtfleisch vom Saft zu trennen. Benutzen Sie für das Filtern den Spatel, um das Sieb festzuhalten.

/ Empfindliches Essen. Fleisch- oder Fischbällchen, die nicht direkt im Rührbecher vorbereitet werden können, müssen zum Kochen in das Sieb gelegt werden.

/ Zum Kochen von Beilagen, wie beispielsweise: Nudeln, Reis, usw.

/ Um das Sieb zu entnehmen, legen Sie bitte den Spatel an den Schlitz des Siebs zum Kochen/ Abtropfen an und heben ihn dann hoch. Der Spatel kann zu jeder Zeit herausgenommen werden.

/ Beim Kochen von Nahrungsmitteln, die viel Wasser enthalten, können Sie das Sieb zum Abtropfen auf den Deckel des Rührbechers setzen.

6 / Dampfschale

Die Dampfschale eignet sich perfekt zum Dampfgaren von Fleisch, Fisch und Gemüse. Dieses Zubehör besteht aus vier Teilen. Das erste Teil ist eine äußere Schale zum Auffangen von Flüssigkeiten, die bei der Zubereitung entstehen.

Die zweite und dritte Schale werden dazu benutzt, die zu kochenden Nahrungsmittel in das Innere zu legen. Der vierte Teil ist der Deckel der Dampfschale.

Sie können die zweite und dritte Schale gleichzeitig für das Kochen von verschiedenen Lebensmitteln oder großen Mengen des gleichen Lebensmittels verwenden. Sie können lediglich die tiefere Schale benutzen, um große Mengen des gleichen Lebensmittels zu kochen.

HINWEIS ⚠

Dieses Zubehör darf nicht in der Mikrowelle, im Herd oder anderen Küchengeräten benutzt werden.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Verwenden der Dampfschale, da sich in ihrem Inneren Dampf oder heißes Wasser befinden kann.

5/



6/



Falls der Deckel der Dampfschale nicht korrekt aufgesetzt ist, entwindet der erzeugte Dampf und die Lebensmittel werden nicht richtig gekocht.

Verwenden Sie nie die Dampfschale mit falsch aufgesetztem Deckel.

7 / Klingen

/ Schneidklingen: ein Ende der Klingenseite ist geschliffen und geeignet zum Verrühren, Schneiden, Hacken und Mahlen.

/ Rührklinge: die Klingenseiten sind nicht geschliffen (ohne Schneide) und dazu geeignet, empfindliche Lebensmittel zu verrühren, vermengen oder zu kneten.

ACHTUNG ⚠

Handhaben Sie die Schneidklinge bitte mit größter Vorsicht, um jegliche Verletzung zu vermeiden, da die Schneide sehr gut geschliffen ist.

8 / Rührwerk

Das Rührwerk eignet sich ideal, um Sahne zu schlagen oder Eischnee herzustellen.

Es ist ebenso ein ideales Werkzeug zur Vorbereitung von cremigen Puddings und cremigen Mixturen.

Das Rührwerk wird auf die Klingen aufgesetzt und arbeitet bei den Geschwindigkeiten 1, 2, 3 und 4. Um es zu entnehmen, halten Sie es an der Oberseite fest und ziehen es, indem Sie in beide Richtungen drehen.

Verwenden Sie das Rührwerk nicht zusammen mit der Turbo-Funktion.

HINWEIS ⚠

Verwenden Sie das Rührwerk nicht beim Kneten, um eine Blockierung der Klingen zu vermeiden.

Fügen Sie keine Zutaten hinzu, die aufgrund ihrer Konsistenz und Größe das aufgesetzte und in Betrieb genommene Rührwerk beschädigen oder blockieren könnten.

Betätigen Sie den Geschwindigkeitsregler nur, nachdem das Rührwerk korrekt angehalten wurde.

Wählen Sie bitte bei aufgesetztem Rührwerk keine Geschwindigkeit über 4.

Verwenden Sie nie den Spatel, wenn das Rührwerk aufgesetzt ist.

7/



8/



9 und 10 / Spatel

Verwenden Sie dieses Zubehör zum Verrühren und Vermischen von Zutaten oder zum Entfernen des Kochsiebs.

Setzen Sie den Spatel während des Betriebs der multifunktionalen Yämmi-Küchenmaschine durch die Öffnung im Deckel ein. Die Sicherheitsscheibe gewährleistet, dass der Spatel nicht an der Klinge hängen bleibt. Das bedeutet, Sie können den Spatel während des Kochens, des Abtropfens oder zum Schneiden der Lebensmittel verwenden.

HINWEIS !

Benutzen Sie keine anderen Utensilien zum Rühren der Lebensmittel im Gefäß der multifunktionalen Yämmi-Küchenmaschine, da diese das Gerät beschädigen können und zwischen den Klingen hängen bleiben können.

Setzen Sie den Spatel nie in den Rührbecher, wenn die Klingen noch in Bewegung sind.

Verwenden Sie den Spatel zum Ausschaben oder zur Entnahme der Nahrungsmittel nur im Uhrzeigersinn. Falls Sie den Spatel gegen den Uhrzeigersinn verwenden, kann dieser von den Klingen beschädigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Rührbechers richtig eingesetzt ist, bevor Sie den Spatel durch die Öffnung hinein geben.

11 / Waage

Verwenden Sie die Waage zum Abwiegen der im Rezeptbuch angegebenen Mengen.

Weitere Informationen zur Handhabung der Waage, finden Sie in der Bedienungsanleitung der Yämmi-Waage, die zusammen mit der Waage geliefert wird.

9/

10/



11/



07 BENUTZUNG DER MULTIFUNKTIONALEN YÄMMI KÜCHENMASCHINE

WICHTIG

Die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine verfügt über zwei Sicherheitssensoren am Griff und am Boden des Rührbechers.

Für eine optimale Verwendung, muss der Rührbecher korrekt auf die Haupteinheit aufgesetzt werden, andernfalls erkennt die Maschine einen Fehler und wird nicht funktionieren.

Vergewissern Sie sich, dass der Rührbecher, die Klingen und alle Zubehörteile vor der Verwendung der Maschine gut gereinigt sind.

/ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und nicht-aufheizbare Fläche, um ein Abrutschen zu vermeiden. Halten Sie das Gerät in einer ausreichenden Entfernung zur Kante dieser Fläche, um zu vermeiden, dass die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine möglicherweise auf den Boden fällt.

/ Lassen Sie die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine nicht unbeaufsichtigt arbeiten.

/ Vergewissern Sie sich bei der Verwendung der multifunktionalen Yämmi Küchenmaschine mit oder ohne Dampfschale, dass ausreichend Freiraum über dem Gerät (Wandschränke, Regale) und an den Seiten vorhanden ist, um eventuelle aufgrund des Dampfes verursachte Schäden zu vermeiden.

/ Ziehen Sie das Kabel vorsichtig, um es an die Steckdose anzuschließen.

/ Die Funktionen Aufwärmen und Kochen können nur verwendet werden, wenn zuvor ein Zeitraum gewählt wurde.

/ Falls Sie die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine länger nicht benutzen, nehmen Sie sie bitte von der Steckdose, wie Sie es auch mit dem Großteil Ihrer elektrischen Gerät tun.

/ Vergewissern Sie sich, dass die Öffnung zur Gerätelüftung auf der Rückseite des Geräts keine Fettspritzer, Essensreste oder ähnliche Rückstände aufweist und dass diese nicht bedeckt ist, andernfalls können Schäden an der Maschine entstehen.

1/ Setzen Sie den Rührbecher, wie auf Seite 104 gezeigt, auf.

2/ Wählen Sie die Kochzeit.

3/ Drehen Sie den Temperaturregler nach rechts, um die gewünschte Kochzeit auszuwählen.

4/ Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die gewünschte Geschwindigkeit auszuwählen.

5/ Betätigen Sie bitte den ON/OFF- Knopf einmal, um den Arbeitsgang zu beginnen.

/ Während des Kochvorgangs, zählt die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine die programmierte Zeit rückwärts und ein Signalton zeigt an, wenn die Zeit abgelaufen ist.

/ Die Kochzeit, die Temperatur und Geschwindigkeit können zu jeder Zeit verändert werden, ohne dass dafür die Maschine abgestellt werden muss.

/ Schalten Sie die Maschine ab und ziehen Sie bitte den Stecker von der Stromquelle, wenn Sie sie nicht benutzen.

/ Zur Vermeidung von Überhitzung verdecken Sie bitte nicht die Lüftungslöcher der Maschine.

/ Lassen Sie die heißen Zutaten erst abkühlen, bevor Sie diese direkt umschütten.

/ Waschen und trocknen Sie die Klingen sofort und lassen Sie sie bitte nicht in Wasser eingetaucht stehen.

/ Wenn die Geschwindigkeit der Klingen des Geräts Anzeichen einer Verlangsamung machen oder wenn diese blockiert sind, erhöhen Sie bitte zunehmend auf die Geschwindigkeit, die den Klingen eine freie Bewegung ermöglichen. Falls dies nicht funktioniert, halten Sie das Gerät an, öffnen den Deckel, gemäß den Sicherheitsanweisungen und entsperren die verwendete Klinge mit dem Spatel.

1/



2/



3/



4/



5/



BEMERKUNG: Die Geschwindigkeiten 1, 2 und 3 dienen dem gleichzeitigen Kochen (ohne Aufheizen) und Verrühren. Zu einer höheren Sicherheit, funktioniert die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine nicht, falls die Geschwindigkeit zum Verrühren und Kochen höher als 3 ist. Die Koch-Funktion funktioniert nur dann, wenn die Geschwindigkeit zum Rühren von 1, 2 oder 3 zusätzlich zur Temperatur und der Zeit programmiert wird.

VORSICHT ⚠

/ Beim Zerkleinern von Lebensmitteln, die nicht im Vorfeld in Ihrer multifunktionalen Yämmi-Küchenmaschine erhitzt wurden, wird empfohlen, nicht den Turbo-Knopf zu benutzen oder die Geschwindigkeit abrupt zu erhöhen.

/ Um Nahrungsmittel bei hohen Geschwindigkeiten zuzubereiten, drehen Sie bitte den Messbecher zur gesperrten Position und vermeiden Sie ein Auslaufen.

/ Halten Sie die Hände, während das Gerät eingeschaltet und sich im Betriebsmodus befindet, niemals in das Gefäß.

BEMERKUNG: Wenn Sie das Gerät mit der Aufheiz-Funktion verwenden, beachten Sie bitte, dass die Rezepte mit sehr zuckerhaltigen Zutaten, oder Zutaten, die Milch enthalten, eine Schicht karamellisierten Rückstands während des Zubereitungs Vorgangs am Boden des Rührbechers hinterlassen können (bräunlicher Fleck). Diese Schicht ist nach der Benutzung der Maschine einfach zu beseitigen, indem Sie die gleiche Menge Weißweinessig und Wasser (mindestens 300ml) verwenden und den Rührbecher erwärmen, so dass einige Minuten lang eine Verdampfung entsteht. Schalten Sie das Gerät anschließend ab und lassen es über Nacht ruhen. Reiben Sie es morgens mit einem Schwamm ab und spülen Sie es dann gut aus.

/Bei der Verwendung des Turbo-Knopfes zum Zerkleinern von harten Lebensmitteln ist Vorsicht geboten

Wählen Sie zum Zerstoßen von Eiswürfeln oder zum Mahlen von harten Lebensmitteln zwischen durch den Turbo-Knopf. Setzen Sie wiederholt den Druck aus, bis Sie das gewünschte Ergebnis erreichen (siehe Beschreibung des Turbo-Knopfes)

/ Verbrennungsgefahr durch heraus-spritzendes heißes Essen

Verwenden Sie bei der Herstellung von heißem Essen nie den Turbo-Knopf, hohe Geschwindigkeiten und erhöhen Sie bitte nie abrupt die Geschwindigkeit.

Öffnen Sie den Deckel des Rührbechers erst, wenn das vorbereitete Essen still steht.

/ Verletzungsgefahr durch heiße Spritzer

Seien Sie bitte vorsichtig mit kleinen Spritzern heißen Essens, die der Öffnung des Rührbechers entfliehen können.

Drehen Sie den Messbecher in die Sperrposition, wenn Sie bei hohen Geschwindigkeiten (6-10) kochen oder wenn Sie den Turbo-Knopf zum Scheiden oder Zerkleinern von gefrorenem Essen drücken, um so zu vermeiden, dass der Messbecher oder die Nahrungsmittel aus dem Gerät springen oder spritzen.

/ Gefahr von Schäden

Stellen Sie das Gerät in einer sicheren Entfernung zur Flächenkante, auf der es steht, um ein Abstürzen zu vermeiden. Bei der Teigvorbereitung oder beim Schneiden der Lebensmittel, kann der Rührbecher leicht schwanken, was unter bestimmten Umständen eine Bewegung des Geräts verursachen kann. Lassen Sie daher das Gerät während des Betriebs bitte nicht unbeobachtet, da es von der Arbeitsfläche stürzen kann.

Vergewissern Sie sich bei der Verwendung der Maschine bzw. der Dampfschale, dass ein ausreichender Freiraum über dem Gerät (Wandschränke, Regale) und an den Seiten vorhanden ist, um eventuelle aufgrund des Dampfes verursachte Schäden zu vermeiden.

Vergewissern Sie sich immer, dass die Öffnungen zur Gerätelüftung nicht abgedeckt sind und keine Fettspritzer, Essen oder ähnliches aufweist, andernfalls können Schäden an der Maschine entstehen.

Verwenden Sie am Anfang des Teigvermensens nie eine niedrige Geschwindigkeitsstufe von 1 bis

4. Vermengen Sie den Teig einige Sekunden bei höheren Geschwindigkeiten und stellen Sie anschließend 3 bis 4 Minuten die Geschwindigkeit auf 2-3. Verwenden Sie zum Teigkneten nie das Rührwerk. Schalten Sie das Gerät umgehend aus, falls sich die Klingen verklemmen oder das Gerät zu sehr vibriert, um so Schäden zu vermeiden.

Der Turbo und die höheren Geschwindigkeiten (7-10) eignen sich für kurze Arbeitsgänge, so dass Sie diese Funktionen nicht für einen Zeitraum von jeweils über 30 Sekunden verwenden sollen.

Benutzen Sie die Maschine nur mit Wechselstrom und einer von einem Techniker entsprechend installierten Steckdose. Die Spannung und die Frequenz der Stromversorgung müssen den Daten auf dem Typenschild (an der Unterseite des Geräts angebracht) entsprechen.

/ Anwendung des Dichtungsring

6 / Vergewissern Sie sich, dass der Gummidichtungsring der Klinge eingesetzt und dem Klingengerät angepasst ist. Falls der Gummiring nicht eingesetzt wird, können die zu kochenden oder zu vermengenden Lebensmittel auslaufen und das Gerät beschädigen.

Vergewissern Sie sich bei der Benutzung der multifunktionalen Yämmi-Küchenmaschine, dass der Dichtungsring des Deckels sauber und korrekt aufgesetzt ist. Prüfen Sie den Ring bitte regelmäßig, um eventuelle Beschädigungen zu entdecken.

BEMERKUNG: Tauschen Sie zu Ihrer Sicherheit den Dichtungsring im Falle von Beschädigungen oder einem Auslaufen umgehend um.



6 /

08 BENUTZUNG DER DAMPFSCHALE

1 / Setzen Sie den Rührbecher auf seinen Platz in der Haupteinheit und fügen Sie 0,5 Liter Wasser hinzu.

BEMERKUNG: 30 Minuten Dampfgaren benötigen 0,5 Liter Wasser. Pro 15 zusätzliche Minuten ist es notwendig, zusätzlich 250ml Wasser hinzu zu geben.

2 / Setzen Sie die Dampfschale auf den Rührbecher, drehen Sie das untere Blech im Uhrzeigersinn in Richtung der Sperrposition, so dass die Lasche des unteren Blechs in den Schlitz an der Haupteinheit und die Klammer auf der Rückseite des Deckels perfekt in die Vertiefung des Rührbechergriffs einrastet. Vergewissern Sie sich, dass sie gut eingestellt sind.

3 / In dem Maße wie Sie die Dampfschale auffüllen, legen Sie die Lebensmittel, die eine längere Kochzeit benötigen, nach unten und die Lebensmittel, die weniger Kochzeit benötigen, obendrauf. Die Lebensmittel müssen immer so angeordnet werden, dass die größtmögliche Anzahl an Nuten frei bleiben. Wenn Sie Ihre Lebensmittel nicht zu dicht aneinander anordnen, ist es bereits ausreichend, um eine homogenere Verteilung des erzeugten Dampfes zu gewährleisten und folglich eine bessere Zubereitung der Lebensmittel. Wenn Sie beide Schalen verwenden, vergewissern Sie sich, dass sie gut ineinander gesetzt sind. Vergewissern Sie sich ebenso, dass der Deckel der Dampfschale gut festsitzt.

4 / Decken Sie die Bleche mit dem durchsichtigen Deckel, der Teil der Dampfschale ist, ab.

5 / Geben Sie die gewünschte Zeit und die Temperatur in der Dampffunktion "ST" ein, indem Sie den Temperaturregler ganz drehen.

6 / Wenn die Zutaten gekocht sind:

/ Bewegen Sie den Deckel nach vorne, um die Dampfschale zu öffnen und den Dampf aus der Rückseite entweichen zu lassen. Geben Sie darauf acht, dass das Kondenswasser in die Dam-





pfuschale abläuft, indem Sie den Deckel in der Mitte über der Dampfschale halten.

/ Entfernen Sie anschließend den Deckel der Dampfschale und setzen ihn dann umgekehrt auf die Arbeitsfläche. Heben Sie die Schale bzw. die Schalen mit den Lebensmitteln hoch und warten Sie einige Sekunden, damit die angesammelte Flüssigkeit in das innere der Auffangschale laufen kann.

/ Entriegeln und entnehmen Sie zum Schluss die äußere Schale zum Auffangen der Flüssigkeiten. Die Handhabung dieses Tablett muss mit größter Vorsicht erfolgen, da die aufgefangenen Flüssigkeiten eine hohe Temperatur aufweisen und bei Berührungen mit der Haut Verletzungen verursachen können.

VORSICHT ⚠

/ Bitte beachten Sie, dass Dampf aus den Seitenöffnungen und an der Oberseite der Dampfschale austritt.

/ Halten Sie die Dampfschale nur an den seitlichen Griffen.

/ Verwenden Sie niemals die Dampfschale ohne Deckel.

/ Halten Sie die Dampfschale so, dass kein Dampf bzw. heiße Flüssigkeiten mit der Haut in Berührung kommen.

/ Beachten Sie bitte, dass beim Entfernen der Dampfschale von ihrer Basis, weiterhin heißer Dampf durch den Rührbecher austreten kann.

/ Halten Sie Kinder vom Gerät entfernt, wenn Sie die Dampfschale verwenden und weisen Sie sie auf die Gefahren des Dampfes hin.

/ Vergewissern Sie sich immer, dass der Deckel des Rührbechers und einige Ausgänge der Schale nicht verdeckt sind, andernfalls kann der Dampf unkontrolliert austreten.

/ Die Zutaten beginnen zu kochen, wenn das Wasser in der Dampf-Funktion (ST) zu kochen beginnt und Dampf, der aus dem Rührbecher austritt, die Schalen in der Dampfschale durchquert.

/ Wenn Sie den Deckel entfernen, halten Sie ihn so, dass der austretende Dampf oder heiße

auslaufende Flüssigkeiten, nicht mit der Haut in Berührung kommen.

/ Um ein Anhaften von Lebensmitteln, wie Fleisch, Fisch und Nudeln zu vermeiden, wird empfohlen, die Schale(n) vor dem Einlegen einzufetten.

/ Die angegebenen Kochzeiten sind ungefähre Angaben. Die tatsächliche Kochzeit hängt von der Qualität, der Konsistenz und der Größe der vorzubereitenden Zutaten ab, sowie auch von den Vorlieben des Zubereiters.

09 REINIGUNG

/ Reinigen Sie das Gerät, seine Komponenten und das Zubehör vor der ersten Benutzung und nach jeder Benutzung der multifunktionalen Yämmi Küchenmaschine.

/ Die Kontaktstellen an der Unterseite des Rührbechers müssen immer sauber und trocken sein.

/ Bei Entfernen der Schneidklingen des Rührbechers sollten Sie immer besonders vorsichtig sein, da diese sehr geschliffen sind. Halten Sie die Klinge immer an der Oberseite oder benutzen Sie ein Tuch zur Entnahme oder zum Einsetzen der Klingen in den Rührbecher.

/ Alle Komponenten und das Zubehör dieser Maschine können in der Spülmaschine gewaschen werden. Es wird jedoch sehr empfohlen, sie nicht über eine lange Zeit in der Spülmaschine liegen zu lassen. Legen Sie die Plastikteile, insbesondere den Deckel des Rührbechers in den oberen Teil der Spülmaschine, damit sie sich aufgrund der hohen Temperaturen nicht verformen.

/ Reinigen Sie den Gummidichtungsring im Inneren des Deckels nach jeder Benutzung sehr gut.

/ Trocknen Sie alle Komponenten und Zubehöreile des Rührbechers nach jedem Waschen sehr gut ab.

/ Reinigen Sie die Vertiefung der Haupteinheit mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie gut ab.

/ Benutzen Sie beim Reinigen nie spitze oder scharfe Gegenstände, da das Funktionsteile beschädigen oder die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen könnte.

/ Die Farbe einiger Teile und des Plastikzubehörs kann leicht verblassen, was jedoch weder die Qualität noch den korrekten Betrieb beeinflusst.

/ Benutzen Sie zum Entfernen und Reinigen von Lebensmitteln, die am Rührbecher hängen, ein für rostfreien Stahl geeignetes Reinigungsmittel.

/ Halten Sie die Schneide- und die Rührklinge zum Reinigen immer mit der Klinge nach oben unter fließendes Wasser. Benutzen Sie für eine einfache Reinigung eine Bürst oder legen Sie sie in die Spülmaschine.

/ Um die Dampfschale und das Kochsieb zu reinigen, waschen Sie sie vorsichtig mit warmen Wasser und einem geeigneten Spülmittel oder in der Spülmaschine. Benutzen Sie zum Reinigen einen sanften Lappen und ein sanftes Reinigungsmittel. Vermeiden Sie scharfe Gegenstände oder metallische Schwämme, da sie das Material des Zubehörs verkratzen können.

/ Die Haupteinheit kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie jedoch so wenig Wasser wie möglich und drücken Sie das Tuch gut aus, damit keine Feuchtigkeit in das Innere des Geräts eintreten kann.

/ Einige der Plastikteile können ihre Farbe leicht verlieren. Dies beeinträchtigt weder die Gesundheit noch ihren korrekten Betrieb.

/ Wenn der Rührbecher mit der Schneide- oder Rührklinge, der Deckel und der Messbecher nur leicht verschmutzt sind, reicht ein kurzer Reinigungsvorgang aus. Geben Sie dafür ungefähr 1 Liter Wasser und einige Tropfen geeignetes Reinigungsmittel in den Rührbecher und wählen Sie die Geschwindigkeit 5 oder 6. Nach diesem Vorgang, waschen Sie ihn vorsichtig mit Wasser aus und verwenden Sie, falls notwendig, ein weiches Tuch.

/ Einige Lebensmittel mit einem Gehalt an Zitronensäure können Flecken verursachen. Daher wird empfohlen, diese Substanzen so schnell wie möglich vom Deckel, dem Spatel, dem Kochsieb und sämtlichen Teilen der Dampfschale zu entfernen. Jeglicher Fleck wird mit der Zeit verschwinden und beeinträchtigt weder die Qualität noch den korrekten Betrieb.

HINWEIS ⚠

/ Entfernen Sie das Gerät von der Steckdose bevor Sie es reinigen.

/ Tauchen Sie die multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser. Reinigen Sie sie lediglich mit einem feuchten Tuch. Vermeiden Sie ein Eintreten von Wasser oder Schmutz in das Innere des Geräts.

10 STÖRUNGEN URSACHEN/LÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht	Der Rührbecher ist falsch eingesetzt	Legen Sie den Rührbecher erneut korrekt ein, bis das Symbol verschwindet.
	Erscheint auf dem LCD - Bildschirm E3 ist auf dem LCD - Bildschirm sichtbar	Ziehen Sie das Gerät von der Steckdose und lassen Sie es abkühlen. Ein normaler Betrieb wird sofort beginnen, wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist.
Das Gerät macht beim Kneten Lärm und die Klingen werden langsamer oder blockieren bei Belastung	Die Klingen sind blockiert	Stellen Sie vorübergehend einige Sekunden lang eine höhere Geschwindigkeit ein und dann wieder die Geschwindigkeit 3.
Es erscheint eine Spur von Angebranntem beim Erwärmen von Milch oder Milchprodukten oder wenn Rezepte mit hohem Zuckeranteil zubereitet werden.	Spuren von Angebranntem sind bei der Zubereitung von Zutaten mit einem hohen Zucker- oder Milchgehalt üblich.	1) Erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf 3 und verringern Sie die Zubereitungszeit. 2) Reinigen Sie die Maschine gemäß den Anweisungen auf S. 117.
Der Deckel lässt sich nicht in der Sperposition schließen.	Der Rührbecher ist nicht korrekt positioniert oder der Deckel ist nicht korrekt ausgerichtet	Setzen Sie den Rührbecher auf die Haupteinheit (ohne Deckel) und drücken ihn fest nach unten, bis der Rand des Rührbechers unterhalb des Schließmechanismus des Geräts aufsitzt. Setzen Sie den Deckel auf den Rührbecher, gemäß der Anweisungen zum "Aufsetzen des Deckels" im Kapitel 05 (S. 104).
Ihre Multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine schaltet sich nicht ein	Deckel ist nicht korrekt ausgerichtet oder fehlen des elektrischen Strom	Prüfen Sie, ob das Anschlusskabel korrekt angeschlossen ist und ob der Deckel korrekt gesperrt ist.
Ihre Multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine wärmt nicht	Falsche Regulierung	Vergewissern Sie sich, dass die Kochzeit und die Temperatur korrekt definiert wurden.

GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGS

Warten Sie Ihr Gerät und das entsprechende Zubehör, einschließlich des Rührbechers regelmäßig, um eventuelle Beschädigungen zu erkennen, die fehlerhafte Teile die Sicherheit Ihrer multifunktionalen Yämmi-Küchenmaschine beeinträchtigen können. Falls Sie einen Fehler entdecken, benutzen Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie unseren Kundendienst oder einen autorisierten Techniker.

11 TECHNISCHE DATEN

Homologation



Motor	Nennleistung von 500 W Regulierbare Geschwindigkeit Motor von 560 bis 21.500 rpm (± 20 %) Regulierbare Geschwindigkeit Klinge von 130 bis 5000 rpm (± 20 %) 10 Geschwindigkeiten
Stromversorgung	Nur für Wechselstrom 230V ~ 50Hz Maximaler Stromverbrauch 1.100 W Anschlusskabel mit einer Länge von 1,5 m
Heizsystem	Stromverbrauch 1.000 W
Temperatur	Minimum: 37° C Maximum: 100° C
Maschinenkörper	Material Plastik
Rührbecher	Rostfreier Stahl, mit integriertem Aufheizsystem und Temperaturregler. Maximale Füllmenge 2 Liter.
Umfang und Gewicht ohne Dampfschale	Höhe 30 cm Breite 43 cm Tiefe 21 cm Gewicht 5 Kg
Dampfschale	Höhe 15 cm Breite 41 cm Tiefe 27 cm Gewicht 1,3 Kg
Zubehör	Kochsieb, Dampfschale, Spatel, Messbecher, Rührwerk, Rührklinge, Waage, Rezeptbuch und Bedienungsanleitung.

/ EG-Konformitätserklärung

Wir bescheinigen, dass das im Folgenden beschriebene Produkt:

Artikel: Multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine

Modell: SPM-018

SKU: 5105041

Spannung: 230V~ 50Hz

Leistung: 500W

Marke: Yämmi

Herstellungsjahr 2013

Hergestellt in China

Lieferantencode: 27967

Den Anforderungen der folgenden Europäischen Richtlinien entspricht:

2006/95/EG "Niederspannungsrichtlinie"

2004/108/EG "Elektromagnetische Verträglichkeit"

2002/72/EG "Kontakt mit Lebensmitteln"

2011/65/EG "RoHS"

2002/96/EG "WEEE"

sowie den folgenden harmonisierten Normen:

EN 60335-1

EN 60335-2-14

EN 60335-2-15

EN 62233

EN 55014-1

EN 55014-2

EN 61000-3-2

EN 61000-3-3

Importiert und Vertrieben durch: Modelo Continente
Hipermercados, S.A., Rua João Mendonça, n° 505,
Senhora da Hora, Matosinhos, Portugal



/ Umweltschutz

Wir versuchen, das Verpackungsvolumen auf ein Maximum zu reduzieren, um so die Umwelt zu schützen. Die Verpackung beschränkt sich dabei auf drei, einfach zu trennende Materialien: Karton, Papier und Plastik.

Das Gerät besteht aus einem wiederverwertbaren Material, das von einem darauf spezialisierten Unternehmen auseinandergebaut wird. Beachten Sie die lokale Gesetzgebung bezüglich der Wiederverwertung des gesamten Materials.

Informationen für Haushalte zur umweltverträglichen Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (WEEE). Als Eigentümer eines elektrischen oder elektronischen Geräts, verbietet Ihnen das Gesetz (gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EG vom 27. Januar 2003 in Bezug auf alte Elektro- und Elektronikgeräte, sowie gemäß den geltenden nationalen Gesetzen in den Mitgliedsstaaten der EU, in denen die genannte Richtlinie umgesetzt wurde), dieses Produkt oder seine elektrischen/elektronischen Bauteile im Haushaltsmüll ohne eine Trennung zu entsorgen. Benutzen Sie hierfür bitte die kostenlosen Entsorgungsstellen.



Dieses Symbol auf Produkten bzw. auf Begleitdokumenten weist darauf hin, dass das benutzte elektrische oder elektronische Gerät, das am Ende der Lebensdauer ist, nicht in den Hausmüll geworfen werden darf. Geben Sie diese Produkte zur Entsorgung, Verarbeitung, Verwertung und Wiederverwertung bitte an den gekennzeichneten Sammelplätzen ab, an denen sie kostenlos empfangen werden. Die korrekte Entsorgung dieses Produktes hilft, die wertvollen Ressourcen zu bewahren und jegliche schädliche Auswirkungen aufgrund einer unsachgemäßen Entsorgung und Handhabung der Abfallstoffe auf die Gesundheit des Menschen und die Umwelt zu vermeiden.

Für Informationen zu der entsprechenden nächsten Abfallsammelstelle, setzen Sie sich bitte mit Ihrer Gemeinde in Verbindung. Dem nationalen Recht zufolge können für eine falsche Entsorgung dieser Abfallstoffe Geldstrafen angewendet werden.

BEMERKUNG: Informationen zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der Europäischen Union. Dieses Symbol ist lediglich in der Europäischen Union gültig. Falls Sie dieses Produkt entsorgen möchten, kontaktieren Sie bitte Ihre Gemeinde oder den Vertragshändler, um Informationen zu dem korrekten Entsorgungsverfahren zu erhalten.



12 KUNDENDIENST UND GARANTIE

/ Kundendienst

Modelo Continente Hipermercados, S.A. hat Ihre multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine konzipiert, um eine maximale Zuverlässigkeit zu garantieren. Falls jedoch bei ein Problem auftauchen sollte, können Sie die unter Kapitel 10 angegebenen Anweisungen zu Rate ziehen und die Ursache und Lösung für Ihr Problem bestimmen.

/ Falls das Problem weiterhin bestehen sollte, bringen Sie Ihre multifunktionale Yämmi-Küchenmaschine zu einem Kundendienstschalter von CONTINENTE oder WORTEN. Unser technischer und spezialisierter Kundendienst wird Ihnen die notwendige Unterstützung und Betreuung zur Problemlösung bieten.

HINWEIS ⚠

/ Öffnen Sie das Gerät nicht– Gefahr von elektrischen Schlägen.

/ Jeglicher Versuch, das Gerät zu reparieren, ohne unsere Kundendienststellen zu kontaktieren, hat eine Aufhebung der Garantie zur Folge.

/ Reparaturen von elektrischen Geräten dürfen lediglich durch technisches Fachpersonal durchgeführt werden, andernfalls können weitere Schwierigkeiten für das Gerät entstehen.

/ Um unnötige Gefahren zu vermeiden, sollten bei fehlerhaften Kabeln oder Störungen in anderen Komponenten, die Reparaturen an unseren spezialisierten technischen Kundendienststellen ausgeführt werden, da dafür entsprechende Werkzeuge benötigt werden.

/ Garantiezertifikat

Dieses Gerät verfügt über eine 2-jährige Garantie gemäß des geltenden Rechts.

Im Falle eines Defektes oder einer Fehlfunktion dieses Geräts, besitzt der Konsument alle Rechte, die ihm durch das geltende Recht zustehen. Dafür muss er den entsprechenden Kaufbeleg bewahren und vorzeigen, um die genannte Garantie in Anspruch zu nehmen.

Von der Garantie ausgenommen ist eine falsche Handhabung der Geräte, unsachgemäße Verwendung und eine Nutzung für gewerbliche Zwecke, sowie für andere rechtlich vorgesehene Situationen.

Dieses Gerät dient der Verwendung durch Endkunden und unter keinen Umständen darf eine gewerbliche Nutzung des Gerätes daraus entstehen, denn dabei erlischt die entsprechende Garantie.

Falls dieses Gerät auf irgendeine Weise verändert wird oder mit nicht genehmigtem Zubehör und ohne Genehmigung durch Modelo Continente Hipermercados, S.A. verwendet wird, erlischt Ihre Garantie automatisch.”

Modelo Continente Hipermercados, S.A. ist nicht verantwortlich für eine falsche Handhabung dieser Maschine oder einer Nichteinhaltung, wenn auch teilweise, jeglicher Anweisung dieses Handbuchs.



Copyright © Modelo Continente Hipermercados, S.A.

Diese Bedienungsanleitung, einschließlich der gesamten schriftlichen Inhalte, Zeichnungen, Fotografien und Illustrationen wurde entwickelt und ist einzig und ausschließlich Eigentum von Modelo Continente Hipermercados, SA, mit Sitz in Rua João Mendonça, nº 505, Gemeinde Senhora da Hora, Bezirk Matosinhos, Portugal, mit der Umsatzsteuernummer und Eintrag im Handelregister Porto - 502 011 475 und einem Gesellschaftskapital von 179.360.000 €. Dieses Werk/ Bedienungsanleitung darf nicht von Dritten, ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Urhebers desselben benutzt (in seiner Gesamtheit oder teilweise kopiert, unabhängig vom Datenträger / Format) werden.

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Cuisiner maintenant c'est
yämmi



Robot de cuisine
Multifonctions

FRANÇAIS

SOMMAIRE

- 01/ Instructions de sécurité importantes p.126
- 02/ Connaissiez votre robot de cuisine multifonctions YÄMMI p.129
- 03/ Panneau de contrôle p.130
- 04/ Écran LCD p.132
- 05/ Préparer le robot de cuisine multifonctions YÄMMI p.134
- 06/ Composants et accessoires YÄMMI p.136
- 07/ Comment utiliser le robot de cuisine multifonctions YÄMMI p.141
- 08/ Comment Utiliser le Bol à Vapeur p.145
- 09/ Nettoyage p.147
- 10/ Pannes cause/solution p.148
- 11/ Données techniques p.149
- 12/ Service après-vente et garantie p.152

01 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lisez les instructions attentivement, même si vous êtes familiarisé avec l'équipement. Suivre les indications réduit les risques d'incendie, de décharge électrique et/ou de blessures.

/ NE PLACEZ PAS l'équipement, la prise ou le câble d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Pour les nettoyer, n'utilisez qu'un chiffon humide. Ne laissez pas entrer de l'eau ou des saletés à l'intérieur de l'équipement.

/ L'UTILISATION DE L'APPAREIL PAR DES ENFANTS N'EST PAS CONSEILLÉE.

L'utilisation de l'appareil par les enfants n'est pas conseillée. L'utilisation de ce dernier par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissance n'est également pas conseillée, à moins qu'elles soient supervisées par quelqu'un responsable de leur sécurité ou si elles sont orientées ou ont reçu des instructions pour utiliser l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques que cela implique. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.

/ Éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise avant de le nettoyer, ou chaque fois qu'il n'est pas utilisé. Ne débranchez jamais l'appareil de la prise en tirant sur le câble. Ne transportez pas l'appareil en le saisissant par le câble. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise.

/ Ne travaillez pas avec un équipement endommagé.

/ Ne laissez pas le câble d'alimentation accrocher les bords de la table ou du plan de travail, mais également que l'équipement ou le câble

touche des surfaces chaudes.

/ N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que celle indiquée.

/ Cet appareil n'a été conçu que pour être branché à une prise électrique domestique standard (230 V ~ 50 Hz).

/ N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier l'équipement.

/ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

/ Utilisez l'appareil sur une surface plane et sèche.

/ L'utilisation de composants ou accessoires non recommandés ou non fournis par le fabricant peuvent causer des incendies, décharges électriques ou blessures.

/ N'insérez jamais des ustensiles dans l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

/ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

/ N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge du câble d'alimentation.

/ Gardez l'appareil dans un local sec.

/ N'utilisez pas l'appareil sur ou près de produits inflammables, comme le sont les rideaux, serviettes ou tout autre matériel combustible.

/ Attention lors de l'utilisation de cet appareil, car certaines surfaces peuvent chauffer pendant et immédiatement après l'ébullition.

/ Évitez le contact avec la vapeur qui sort du couvercle pendant et après l'utilisation de l'appareil. Si nécessaire, utilisez un chiffon pour enlever le bol à vapeur.

/ Si l'appareil contient des liquides chauds, attendez qu'il s'éteigne automatiquement ou débrancher le manuellement avant de le déplacer.

/ Ne touchez pas les composants amovibles de l'appareil.

/ Pour éteindre, retirez la fiche de la prise murale.

/ Vérifiez régulièrement votre appareil et les accessoires respectifs, pour détecter des dommages éventuels.

/ Maintenez les mains et les ustensiles éloignés de la lame de coupe lorsqu'elle coupe les aliments. Vous pourrez utiliser la spatule, mais seulement lorsque le fouet ne se trouve pas en fonctionnement.

/ Ne placez pas la lame de coupe sans que le bol mélangeur soit à sa place.

/ N'utilisez pas l'appareil lorsque celui-ci est vide.

/ Ne touchez pas directement la nourriture lorsque celle-ci se trouve à l'intérieur du bol mélangeur.

/ Assurez-vous que le bol mélangeur et que le couvercle sont correctement placés avant de faire fonctionner l'équipement.

/ N'enlevez pas le couvercle avant que les lames s'arrêtent complètement.

/ N'essayez pas de bloquer/entraver le système de verrouillage du couvercle.

/ Ne touchez pas les pales des lames de coupe. Pour enlever ou placer la lame de coupe dans le bol, prenez la toujours par la partie supérieure.

/ Si les lames sont bloqués par des aliments, éteignez l'appareil avant de les enlever.

/ Prenez toujours le bol mélangeur par la poignée.

/ N'utilisez jamais le bol mélangeur ou tout autre composant de l'équipement dans un four à micro-ondes.

/ Ne stérilisez jamais le récipient ou toute autre partie de l'appareil, dans un stérilisateur ou un four à micro-ondes.

/ Certifiez-vous de ne pas remplir le bol mélangeur au delà du niveau maximum indiqué.

/ Lorsque vous cuisez des ingrédients à la vapeur, certifiez-vous de ne pas remplir le bol à vapeur au-dessus de la limite.

/ Ne reliez jamais l'appareil à une minuterie ou un système de contrôle à distance.

/ Vérifiez toujours la consistance de la nourriture que vous préparez pour votre bébé. Assurez-vous qu'il n'y a pas de gros morceaux dans la nourriture.

/ Placez le verre mesureur pour fermer l'ouverture du couvercle pendant l'utilisation de l'appareil, en particulier lors de la préparation de nourriture chaude avec des vitesses moyennes (3 – 6) et élevées (7 – 10, Turbo). Certifiez-vous que le verre est bien fixé.

/ Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique (ainsi que pour des utilisations similaires, comme par exemple dans les hôtels et restaurants) et est conforme aux normes de sécurité en vigueur ;

/ L'appareil ne devra être réparé que par un technicien agréé. Ceci concerne également tous les dommages produits sur le câble d'alimentation, qui ne pourra être remplacé que par le service après-vente. Les travaux de réparation mal effectués ou la manipulation inadéquate pourront constituer des risques graves pour l'utilisateur ;

/ Utilisez l'appareil uniquement si l'anneau d'étanchéité en caoutchouc du couvercle est propre et correctement installé. Examinez l'anneau d'étanchéité régulièrement, afin de détecter de possibles dommages. S'il est endommagé ou s'il y a des fuites, changez l'anneau d'étanchéité immédiatement.

/ Placez l'appareil sur une surface solide, de niveau et qui ne chauffe pas, en particulier lorsque vous utilisez le bol à vapeur.

/ Certifiez-vous toujours que vous positionnez correctement le bol à vapeur sur le bol mélangeur.

/ MAINTENEZ TOUJOURS L'APPAREIL HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

/ Utilisez uniquement la spatule qui est fournie avec l'appareil pour remuer les aliments dans le bol mélangeur. N'utilisez aucun autre ustensile pour remuer, comme les cuillères en métal, en bois, etc. Ces ustensiles peuvent se bloquer dans les lames de coupe ou de mélange et provoquer des blessures.

/ Fermez le couvercle du bol mélangeur avant insérer la spatule dans l'ouverture du couvercle du bol mélangeur.

/ Maintenir l'appareil suffisamment éloigné du bord de la surface de travail pour éviter que l'appareil puisse tomber par terre.

/ Lorsque vous utilisez le robot de cuisine multifonctions YÄMMI, avec ou sans le bol à vapeur, certifiez-vous que vous laissez un espace suffisant au dessus (armoires murales, étagères) et sur les côtés, afin de prévenir les dommages éventuels qui pourraient être causés par la vapeur.

/ Certifiez-vous toujours, avant de le placer, que l'anneau d'étanchéité en caoutchouc de la lame de coupe ou de la lame mélangeuse y est placé. S'il n'y est pas placé, la nourriture en cours d'élaboration ou cuite pourra couler à l'intérieur de la machine et l'endommager.

/ Certifiez-vous et garantissez que l'ouverture de ventilation de la machine est toujours exempte de projections de graisse, de nourriture ou d'autres choses qui pourraient la boucher, afin d'éviter d'autres dommages dans la machine.

/ N'utilisez l'appareil qu'avec du courant alternatif et une prise électrique dûment installée par un technicien et/ou une entité accrédité(e) à cet effet. La tension et la fréquence du courant électrique doivent correspondre aux données de la plaque d'identification existant sur l'appareil (apposée dans la partie inférieure de l'appareil).

AVERTISSEMENT ⚠

Si le câble d'alimentation est endommagé, vous devrez contacter l'assistance technique, afin de garantir sa substitution par des personnes dûment qualifiées à cet effet.

Ce produit n'a pas été conçu pour aucune utilisation autre que celle qui est spécifiée dans ce manuel.

Avant de faire fonctionner cet appareil, toutes les précautions basiques de sécurité figurant dans le manuel d'instructions doivent être respectées afin de se protéger contre tout risque d'incendie, de décharge électrique et de blessures. Il est important que vous lisiez attentivement le manuel d'instructions afin d'utiliser correctement cet équipement et de comprendre les limitations et les dangers potentiels associés.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

02 CONNAISSEZ VOTRE ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTIONS YÄMMI

Verre mesureur
(Il se trouve dans une plaque de polystyrène)

Couvercle

Lame de coupe en acier inoxydable

Panneau de contrôle

Bol mélangeur 2 litres

Unité principale



Panier



Bol à vapeur



Fouet



Spatule



Lame mélangeuse
(non tranchante)



Balance

OBSERVATION: Avant d'utiliser le robot de cuisine multifonctions YÄMMI pour la première fois, certifiez-vous qu'il possède toutes les pièces et tous les accessoires indiqués.

03 PANNEAU DE CONTRÔLE



/ Voyant lumineux de fonctionnement

Lorsque le robot de cuisine multifonctions YÄMMI est branché à la source d'alimentation, une lumière rouge s'allume pour indiquer qu'il fonctionne. Elle est située dans la zone supérieure du panneau de contrôle. Elle restera allumée jusqu'à ce que l'appareil soit débranché du courant électrique. Un signal sonore confirme que l'appareil est prêt à être utilisé. Toutes les fonctions qui apparaissent sur l'écran LCD, tels que le temps, vitesse et température, indiqueront la valeur «00». Appuyez sur le bouton «ON/OFF» pour mettre en marche le robot de cuisine multifonctions YÄMMI, et la lumière indiquant le fonctionnement deviendra bleue.

/ Boutons de la minuterie

Les boutons de la minuterie sont utilisés pour programmer le temps de confection et/ou de préparation des ingrédients. Le temps maximum est de 60 minutes. Le robot de cuisine multifonctions YÄMMI peut être programmé en

minutes avec un intervalle de 1 seconde pour la première minute et à partir de première minute, avec des intervalles de 30 secondes. Le temps peut être augmenté en appuyant sur le bouton « + » ou réduit en appuyant sur le bouton « - ». Le robot de cuisine multifonctions YÄMMI fait le comptage du temps de forme décroissante et le temps initial de la fonction sélectionnée peut être modifié si nécessaire. Il est nécessaire de programmer le temps de l'opération désirée pour initier le fonctionnement.

/ Bouton ON/OFF

Ce bouton est utilisé pour mettre en marche le robot de cuisine multifonctions YÄMMI, après avoir sélectionné le temps, la vitesse et la température (même si la fonction de température n'est pas toujours nécessaire en fonction de l'opération de confection). Lorsqu'il est activé (« ON »), la lumière indicatrice du fonctionnement passe de la couleur rouge à bleu et l'appareil commence à réaliser la tâche program-

mée. Pour arrêter ou placer l'appareil en pause, il suffit d'appuyer de nouveau sur ce bouton.

/ Bouton Turbo

Cette fonction est utilisée pour mélanger et couper les ingrédients à une vitesse très élevée, en maintenant le bouton appuyé pendant le temps nécessaire, habituellement 3 à 4 secondes. **Attention:** en utilisant cette fonction, les aliments peuvent gicler ou sauter. Nous vous recommandons donc de placer le verre mesureur pour bloquer l'orifice existant dans le couvercle du bol mélangeur. N'utilisez pas le fouet avec cette fonction.

OBSERVATION : Comme mesure de sécurité, la fonction **TURBO** est disponible uniquement après avoir appuyé sur le bouton **ON / OFF**.

/ Température

Le robot de cuisine multifonctions YÄMMI a une plage de température allant de 37 °C minimum à 100° C maximum, avec une option de vapeur (ST) qui peut être programmée avec le contrôle de température « TEMP ». La température est augmentée ou sélectionnée en tournant ce bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et réduite en tournant le bouton dans le sens opposé. La température sélectionnée apparaîtra sur l'écran et un signal sonore indiquera que le robot de cuisine multifonctions YÄMMI a atteint la température sélectionnée.

Cet appareil innovateur dispose de la technologie de film chauffant, qui est placé à la base du bol mélangeur et permet à l'appareil d'atteindre rapidement la température désirée. L'intervalle de température est de 10 °C et débute à 37 °C : 37 °C, 50 °C, 60 °C, 70 °C jusqu'à atteindre un maximum de 100 °C et la configuration de vapeur (ST).

OBSERVATION : En préparant les aliments à une température supérieure à 60 °C, il est fortement recommandé de ne pas utiliser le Turbo ou les vitesses les plus élevées (5-10). Vous devez également faire attention lorsque vous touchez le bol mélangeur et le verre mesureur. La configuration de vapeur est mon-



trée sur l'écran conformément à l'exemple suivant:

/ Marquage de la vitesse

Le robot de cuisine multifonctions YÄMMI est équipé de 10 vitesses, pour cuire, couper, broyer, mélanger, émulsionner, pétrir et cuire à la vapeur, qui sont contrôlées par le bouton de vitesse.

/ Vitesse pour préparations crémeuses

Certaines recettes exigeant une vitesse douce ou lente, comme une crème, les soupes, la chantilly, etc. Le robot de cuisine multifonctions YÄMMI dispose d'un fouet, spécialement conçu pour ce type de confections.

Cet accessoire est placé au dessus des lames, à l'intérieur du bol mélangeur, et mélange avec des vitesses allant de 1-4.

OBSERVATION : Ne pas dépasser la vitesse 4 lorsque le fouet est positionné.

04 ÉCRAN LCD

Lorsque le robot de cuisine multifonctions YÄMMI est branché à la source d'alimentation, l'écran LCD s'allume et tous les symboles des contrôles de ce robot (voir figure 1) apparaissent.



Figure 1

/ Temps

Le temps sélectionné apparaît dans la partie supérieure de l'écran avec le symbole d'une horloge et le temps de la fonction. Ici, le temps est présenté en minutes et secondes et peut être programmé jusqu'à un maximum de 60 minutes (voir figure 2).



Figure 2

/ Vitesse

La vitesse sélectionnée est affichée sur l'écran grâce au symbole de vitesse et elle va de 1 à 10 (voir figure 3).



Figure 3

/ Vitesse pour préparations crémeuses

Le symbole pour les préparations crémeuses (☞) apparaît sur l'écran lorsque les vitesses 1, 2, 3 et 4 sont sélectionnées. L'utilisation de l'accessoire fouet pour les préparations crémeuses est facultative et peut varier en fonction du type de recette.

/ Température

La température sélectionnée est affichée sur l'écran par l'intermédiaire du symbole de température (voir figure 4), avec une valeur allant de 37 °C à 100 °C. Cette température est la température exacte à l'intérieur du bol mélangeur et peut être modifiée sans qu'il soit nécessaire de débrancher l'appareil.

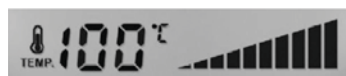


Figure 4

Si vous sélectionnez en premier lieu une vitesse supérieure à 3, par exemple 4, et réglez ensuite la température, pour une question de sécurité, la température restera à zéro même si vous tournez le bouton. Néanmoins, pendant le fonctionnement, si vous sélectionnez de nouveau une vitesse plus basse, de 1 à 3, et si la position du bouton de la température est par exemple à 50 °C, l'appareil chauffera automatiquement pour atteindre cette température sélectionnée ou une autre que le bouton de la température est en train de sélectionner.

Si vous sélectionnez d'abord la température désirée, et ensuite la vitesse, celle-ci se maintiendra si vous sélectionnez une vitesse entre 1 et 3. Néanmoins, pour une question de sécurité, si vous augmentez la vitesse à une vitesse supérieure à 3, la température reviendra à zéro « 0 ».

/ Fonction Vapeur



La fonction ST sert uniquement à cuire à la vapeur et doit être utilisée lorsque l'accessoire bol à vapeur est utilisé.

/ Messages sur l'écran



Le bol/couvercle du bol mélangeur est mal positionné.

Le bol mélangeur du robot de cuisine multifonctions YÄMMI est fourni avec deux capteurs de sécurité, dans le couvercle et à la base du bol mélangeur. Lorsque le bol est mal positionné ou lorsque le couvercle est ouvert ou incorrectement fermé, ce symbole d'avertissement apparaît sur l'écran.



Température programmée atteinte

Un signal sonore est émis et ce symbole clignote sur l'écran durant quelques secondes, pour indiquer que le robot de cuisine multifonctions YÄMMI a atteint la température sélectionnée.



Fonction Fouet

05 PRÉPARER LE ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTIONS YÄMMI

/ Positionner le bol mélangeur

Certifiez-vous que les lames sont bien placées à l'intérieur du bol mélangeur.

1/ Placez le bol mélangeur dans l'unité centrale (sans le couvercle).

2/ Appuyez fermement vers le bas jusqu'à ce que le bord du bol mélangeur repose en dessous du dispositif de blocage de l'appareil.

AVERTISSEMENT ⚠

Le couvercle ne s'emboîtera pas dans son emplacement si le bol mélangeur n'est pas bien positionné.

/ Positionner le couvercle

3/ Positionnez le couvercle diagonalement sur le bol mélangeur.

4/ Appuyez sur le couvercle vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre de forme à ce que la languette sous le couvercle s'emboîte dans la fente existant dans l'unité centrale.

5/ Le clip existant dans la partie arrière du couvercle s'insère parfaitement dans la cavité de la poignée du bol mélangeur.

AVERTISSEMENT ⚠

L'appareil est équipé d'un verrouillage de sécurité entre le couvercle et l'unité principale. Le robot de cuisine multifonctions YÄMMI ne fonctionnera pas à moins que le couvercle soit correctement fermé.

Danger de brûlure par projection d'aliments. N'essayez jamais d'ouvrir par la force le couvercle du bol mélangeur. N'ouvrez le couvercle du bol mélangeur qu'une fois que la nourriture préparée arrête d'être mélangée.

Avant d'ouvrir le couvercle, attendez que le mouvement du robot de cuisine multifonctions YÄMMI se stabilise, ainsi que son contenu, pour éviter les éclaboussures.



/ Montage des lames

6/ Les lames peuvent être enlevées facilement pour le nettoyage et l'entretien de la machine.

7/ Commencez à placer une serviette à l'intérieur du bol mélangeur, sur laquelle la lame, une fois libérée, tombera.

8/ Placez le bol mélangeur en position verticale, avec la partie ouverte tournée vers le bas.

9/ Déplacez le levier qui se trouve à la base du verre, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour enlever les lames (position cadenas ouvert). Si la lame ne se libère pas immédiatement, avec précaution et en utilisant le chiffon, saisissez la partie supérieure de la lame et enlevez-la conjointement avec son anneau d'étanchéité.

10/ Pour repositionner les lames, déplacez le levier dans le sens des aiguilles d'une montre (position cadenas fermé).

11/ Certifiez-vous que l'anneau d'étanchéité de la lame (de coupe ou de mélange) se trouve dans cette dernière. S'il n'y est pas placé, la nourriture en cours d'élaboration ou de cuisson pourra couler à l'intérieur de la machine et l'endommager.

ATTENTION ⚠

Vous devrez faire particulièrement attention lorsque vous enlevez ou positionnez les lames, car elles sont très tranchantes.

Après avoir cuisiné, laissez refroidir les lames avant de les enlever.

Pour enlever ou positionner les lames dans le bol mélangeur, saisissez les toujours par la partie supérieure.

Prenez les précautions nécessaires pour éviter que la lame tombe accidentellement.



06 COMPOSANTS ET ACCESSOIRES YÄMMI

1 et 2 / Bol mélangeur

Le bol mélangeur du robot de cuisine YÄMMI a une capacité maximale de 2 litres. Dans la partie intérieure et la partie extérieure du bol mélangeur, existent des marques qui indiquent le niveau de remplissage, chaque marque correspondant à 0,5 litres.

Dans la partie inférieure de la base du bol mélangeur existe le levier utilisé pour serrer ou libérer la lame se trouvant à l'intérieur du bol. Le bol mélangeur complet peut être placé sur toute surface de travail. Aucun type de protection ou d'appui n'a besoin d'être placé sous le bol mélangeur.

ATTENTION ⚠

Ne dépassez jamais la limite maximale de capacité du bol mélangeur indiqué sur ce dernier, afin de garantir une utilisation en toute sécurité.

Prenez des précautions particulière lors du retrait du récipient de l'unité centrale, pour éviter de le renverser et les éclaboussures.

À grandes vitesses et lorsque vous utiliserez la fonction Turbo, le verre mesureur doit être positionné.

Certifiez-vous que vous tenez fermement le verre mesureur lorsque vous utiliserez la fonction Turbo ou des vitesses moyennes (3-6) ou élevées (7-10), pour hacher ou broyer les aliments froids.

ATTENTION ⚠

Utilisez des marques de graduation qui existent sur le Bol mélangeur.

Ne chauffez jamais le bol mélangeur lorsqu'il est vide.

1/



2/



Capacité maximale du bol mélangeur

3 / Couvercle

Le robot de cuisine multifonctions YÄMMI ne fonctionnera que lorsque le couvercle est correctement fermé. Le symbole du bol mélangeur «  » apparaîtra sur l'écran, ce qui indique que le bol mélangeur n'est pas correctement fermé.

Certifiez-vous toujours, avant de placer le couvercle, que l'anneau d'étanchéité en caoutchouc est correctement positionné. Pour cela, positionnez le couvercle avec la partie intérieure tournée vers le haut sur sa surface de travail et encastrez l'anneau de caoutchouc dans le couvercle en exerçant une pression sur toute la surface de l'anneau en caoutchouc. L'anneau d'étanchéité évite que les liquides ou les aliments que vous désirez cuisiner puissent sortir du bol mélangeur.

Lors du nettoyage du couvercle, nettoyez soigneusement et séparément l'anneau d'étanchéité.

ATTENTION ⚠

N'utilisez le robot de cuisine multifonctions YÄMMI que si l'anneau d'étanchéité du couvercle est propre et correctement installé. Examinez l'anneau d'étanchéité régulièrement.

S'il est endommagé ou s'il y a des fuites, changez immédiatement l'anneau d'étanchéité.

4 / Verre mesureur

Le verre mesureur est très polyvalent et permet l'utilisation facile du robot de cuisine multifonctions YÄMMI sans avoir besoin de l'arrêter lorsqu'il est en cours d'utilisation :

/ Pour ajouter des ingrédients dans le bol mélangeur avec le couvercle fermé, à travers l'orifice de ce dernier, alors que le robot de cuisine multifonctions YÄMMI est en train de fonctionner.

/ Pour maintenir la température de confection.

/ Comme verre mesureur, avec une capacité de 100 ml.

Le verre mesureur, après être positionné sur le couvercle avec l'ouverture tournée vers le bas, peut être fixé. Il suffit seulement de le faire pivoter.

3/



4/



ATTENTION ⚠

Lorsque vous utilisez des vitesses très élevées ou la fonction Turbo, positionnez le verre mesureur avec l'ouverture tournée vers le bas et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre, vers la position de blocage.

Ne couvrez pas le couvercle du bol mélangeur avec des serviettes ou des objets similaires.

5 / Panier de cuisson

Pour une fonctionnalité maximale, le robot de cuisine multifonctions YÄMMI est fourni avec un panier de cuisson qui est placé à l'intérieur du bol mélangeur et qui est idéal pour :

/ Filtrage des jus de fruits et de légumes. Il suffira de placer le panier à l'intérieur du bol mélangeur et de l'utiliser comme un filtre pour séparer les pulpes du jus. Lorsque vous procéderez au filtrage, utilisez la spatule pour tenir le panier.

/ Nourriture délicate. Les boulettes de viande ou de poisson qui ne peuvent pas être préparées directement dans le bol mélangeur doivent être placées à l'intérieur du panier pour être cuites.

/ Pour cuisiner les accompagnements comme par exemple : pâtes, riz, etc.

/ Pour enlever le panier, placez la spatule dans la rainure du propre panier pour cuire- Égouttez-le et soulevez-le. La spatule peut être enlevée n'importe quand.

/ Lors de la cuisson d'aliments qui contiennent beaucoup d'eau, vous pouvez placer le panier à égoutter au-dessus du couvercle du bol mélangeur.

6 / Bol à vapeur

Le bol à vapeur est parfait pour cuire de la viande, du poisson et des légumes à la vapeur. Cet accessoire comporte quatre parties. La première est un plateau externe pour recueillir les liquides résultant de la confection.

La deuxième et un troisième plateaux sont utilisés pour y introduire les aliments à cuire. La quatrième partie est le couvercle du bol à vapeur.

Vous pouvez utiliser les deuxième et troisième pla-

5/



6/



teaux en même temps pour cuire différents aliments ou de grandes quantités du même aliment. Vous pouvez utiliser uniquement le plateau le plus profond pour cuire les grandes quantités du même aliment.

AVERTISSEMENT ⚠

Cet accessoire ne doit pas être utilisé dans un four à micro-ondes, un four ou d'autres appareils de cuisine.

Des précautions particulières doivent être prises lors de l'utilisation du bol à vapeur, car il peut contenir de la vapeur ou de l'eau chaude.

Si le couvercle du bol à vapeur n'est pas positionné correctement, la vapeur produite s'échappera et les aliments ne seront pas cuits correctement.

N'utilisez jamais le bol à vapeur sans le couvercle du plateau correctement positionné.

7 / Lames

/ lame de coupe : une extrémité de la face de la lame est tranchante et appropriée pour les fonctions mélanger, couper, hacher, moulin.

/ lame mélangeuse : les faces de la lame ne sont pas aiguisées (non tranchantes), car elle est destinée à remuer des aliments délicats, à mélanger ou à pétrir.

ATTENTION ⚠

Vous devrez manipuler la lame de coupe avec une extrême précaution afin d'éviter toute blessure, car la face de coupe est tranchante.

8 / Fouet

Le fouet est idéal pour faire de la chantilly ou monter des oeufs en neige.

C'est aussi l'ustensile idéal pour la préparation des flans crémeux et des préparations crémeuses.

Le fouet est positionné au-dessus des lames et fonctionne avec les vitesses 1, 2, 3 et 4. Pour l'enlever, saisissez fermement sa partie supérieure et retirez-le, en tournant dans les deux sens.

N'utilisez pas le fouet avec la fonction Turbo.

AVERTISSEMENT ⚠

N'utilisez pas le fouet lorsque vous êtes en train de pétrir, afin d'éviter que les lames se bloquent.

7/



8/



N'ajoutez pas des ingrédients qui, en raison de leur consistance et de leur dimension, peuvent endommager ou bloquer le fouet lorsque ce dernier est positionné et en mouvement.

N'actionnez le sélecteur de vitesse qu'après avoir bloqué le fouet correctement.

Ne sélectionnez pas une vitesse supérieure à 4 lorsque le fouet est positionné.

N'utilisez jamais la spatule lorsque le fouet est positionné.

9 e 10 / Spatule

Utilisez cet accessoire pour remuer et mélanger les ingrédients ou enlever le panier de cuisson.

Pendant le fonctionnement du robot de cuisine multifonctions YÄMMI, placez la spatule dans l'ouverture existant dans le couvercle. Le disque protecteur de sécurité garantira que la spatule n'accroche pas la lame. Cela signifie donc que vous pouvez utiliser la spatule lorsque que vous cuisez, égouttez ou coupez les aliments.

AVERTISSEMENT ⚠

N'utilisez pas d'autres ustensiles pour remuer les aliments à l'intérieur du récipient du robot de cuisine multifonctions YÄMMI, car ils peuvent endommager l'appareil et peuvent être retenus entre ses lames.

Ne placez jamais la spatule à l'intérieur du bol mélangeur lorsque les lames sont en mouvement.

Si vous utilisez la spatule pour raclez ou retirer les aliments du récipient, faites-le uniquement dans le sens des aiguilles d'une montre. La spatule sera endommagée par les lames tranchantes si elle est utilisée dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre.

Certifiez-vous que le couvercle du bol mélangeur est correctement emboîté avant insérer la spatule dans l'ouverture du couvercle.

11 / Balance

Utilisez la balance pour mesurer les quantités indiquées dans le livre de recettes.

Pour toute information concernant le mode d'utilisation de la balance, consultez le manuel d'instructions de la balance Yammi qui est joint à cette dernière.

9/



10/



11/



07 COMMENT UTILISER LE ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTIONS YÄMMI

IMPORTANT

Le robot de cuisine multifonctions YÄMMI est fourni avec deux capteurs de sécurité qui se trouvent dans la poignée et la base du bol mélangeur.

Pour une utilisation optimale de la machine, le bol mélangeur doit être dûment positionné dans l'unité centrale. En cas contraire, la machine détectera une erreur et ne fonctionnera pas.

Certifiez-vous que le bol mélangeur, les lames et tous les accessoires sont bien propres avant d'utiliser la machine.

/ Placez le robot de cuisine multifonctions YÄMMI sur une surface propre, solide, de niveau et non chauffante, afin qu'il ne glisse pas. Maintenez-le à une distance suffisante du bord de cette surface, pour éviter qu'il tombe au sol.

/ Ne laissez pas votre robot de cuisine multifonctions YÄMMI travailler sans surveillance.

/ Lorsque vous utilisez votre robot de cuisine multifonctions YÄMMI avec ou sans le bol à vapeur, certifiez-vous de laisser un espace suffisant au dessus de ce dernier (armoires murales, étagères) et sur les côtés, afin de prévenir les dommages éventuels qui pourraient être causés par la vapeur.

/ Tirez avec précaution sur le câble électrique et branchez-le à une prise de courant.

/ Les fonctions chauffer et cuire ne peuvent être utilisées que si elles ont été préalablement sélectionnées avec une durée.

/ Si vous n'avez pas besoin d'utiliser votre robot de cuisine multifonctions YÄMMI pendant une période de temps prolongée, veuillez la débrancher de la prise de courant, comme cela se fait avec la plupart des appareils électriques. / Cer-

tifiez-vous que l'ouverture de ventilation située dans la partie arrière de l'appareil soit toujours exempte de projections de graisses, de restes d'aliments ou de résidus similaires, et qu'elle ne soit pas couverte ou bouchée. En cas contraire, cela peut endommager l'appareil.

1 / Positionnez le bol mélangeur comme indiqué dans la page. 134.

2 / Sélectionnez le temps de confection.

3 / Tournez le bouton de la température vers la droite pour sélectionner la température de confection désirée.

4 / Tournez le bouton de la vitesse pour sélectionner la vitesse désirée.

5 / Appuyez sur le bouton ON/OFF une fois pour débuter l'opération.

/ Pendant le processus de confection, la robot de cuisine multifonctions YÄMMI fera le comptage décroissant du temps programmé et un signal sonore indiquera que le temps est terminé.

/ Le temps de confection, la température et la vitesse peuvent être modifiés à tout moment, sans avoir besoin d'arrêter la machine.

/ Arrêtez la machine et retirez la fiche de la source d'alimentation lorsque vous ne l'utilisez pas.

/ Pour éviter la surchauffe, ne couvrez pas les ouvertures de ventilation de la machine.

/ Laissez les ingrédients chauds refroidir avant de les transférer directement.

/ Lavez et séchez immédiatement les lames et ne les laissez pas immergées dans l'eau.

/ Si la vitesse des lames de l'appareil montre des signes de décélération ou si elles se bloquent, veuillez augmenter progressivement la vitesse jusqu'à ce qu'elle permette aux lames de bouger librement. Si cela ne résulte pas, arrêtez l'équipement et ouvrez le couvercle selon la procédure de sécurité et débloquent la lame utilisée en recourant à la spatule.

OBSERVATION: Les vitesses 1, 2 et 3 sont destinées à cuire (avec chauffe) et mélanger en même temps. Pour une plus grande sécurité, le robot de cuisine mul-

1 /



2 /



3 /



4 /



5 /



tifonctions YÄMMI ne fonctionnera pas si la vitesse pour mélanger et cuire est plus grande que 3. La fonction cuire ne fonctionnera que lorsque le niveau de vitesse pour la mélange de 1, 2 ou 3 est programmé au delà de la température et du temps.

ATTENTION ⚠

/ Lorsque vous broiez des aliments qui n'ont pas été préalablement chauffés dans votre robot de cuisine multifonctions, il est conseillé de ne pas utiliser le bouton Turbo et de ne pas augmenter brusquement la vitesse.

/ Pour préparer des aliments à des vitesses élevées, tournez le verre mesureur dans la position bloquée et évitez ainsi les débordements.

/ Ne placez jamais les mains dans le récipient lorsque l'appareil est branché et en fonctionnement.

NOTA: Lorsque vous utilisez l'appareil conjointement avec la fonction de chauffe, prenez en compte que les recettes qui contiennent des ingrédients avec une forte teneur en sucre ou avec du lait pourront laisser une pellicule de dépôt caramélisé (tache brunâtre) au fond du bol mélangeur pendant le processus de confection. Cette pellicule peut être facilement enlevée, une fois l'utilisation de la machine terminée, si vous le lavez en utilisant une quantité équivalente de vinaigre blanc et d'eau (au minimum 300 ml), en chauffant le bol mélangeur et laissant la solution s'évaporer pendant quelques minutes. Débranchez ensuite l'appareil et laissez-le au repos pendant la nuit. Le matin, frottez avec une éponge et rincez-le bien.

/ Précaution à prendre lors de l'utilisation du bouton turbo pour broyer des aliments durs.

Lorsque vous voulez concasser des glaçons ou mouliner des aliments durs, sélectionnez le bouton de Turbo de forme intercalée. Et interrompez la pression de forme répétée jusqu'à ce que le résultat soit celui désiré (voir description du bouton turbo)

/ Danger de brûlures par projection de nourriture chaude

Lorsque vous préparez de la nourriture chaude, n'utilisez jamais le bouton Turbo, des vitesses élevées ou n'augmentez jamais brusquement la vitesse.

N'ouvrez le couvercle du bol mélangeur qu'une fois que la nourriture préparée arrête d'être mélangée.

/ Danger de blessure avec des projections chaudes

Faites attentions aux petites projections de nourriture chaude qui peuvent s'échapper par l'ouverture du bol mélangeur.

Remettez le verre mesureur dans la position bloquée lorsque vous confectionnez à des vitesses élevées (6-10) ou lorsque vous appuyez sur le bouton Turbo pour couper ou broyer de la nourriture congelée. Cela permet d'éviter que le verre mesureur ou les aliments sautent ou giclent en dehors de l'appareil.

/ Risque de dommages

Maintenez l'appareil à une certaine distance de l'extrémité de la surface où il se trouve, afin d'éviter sa chute. Lors de la préparation de pâte ou de la coupe d'aliments, le bol mélangeur peut balancer légèrement, ce qui, dans certaines circonstances, peut faire bouger l'appareil. Ne laissez donc pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne car il peut tomber de la surface de travail.

Lorsque vous utilisez l'appareil et/ou le bol à vapeur, certifiez-vous de laisser un espace au dessus de ce dernier (armoires murales, étagères, etc.) et sur les côtés, afin de prévenir des dommages éventuels qui pourraient être causés par la vapeur.

Certifiez-vous que les ouvertures de ventilation de la machine sont toujours dégagées et exemptes de projections de graisse, de nourriture ou autres, car cela peut endommager la machine.

Lors du mélange de pâte, n'utilisez jamais une vitesse faible, de 1 à 4, au début. Mélangez toujours la pâte à des vitesses plus élevées durant quelques secondes et, ensuite, mettez la vitesse à 2-3 pendant 3 ou 4 minutes. N'utilisez jamais le fouet lorsque vous pétrissez de la pâte. Si les lames se bloquent ou si l'appareil commence à trop vibrer, débranchez-le immédiatement pour éviter de l'endommager.

Le Turbo et les vitesses élevées (7-10) sont appropriés pour des opérations de courte durée.

Vous ne devez donc pas utiliser ces fonctions plus de 30 secondes à chaque fois.

N'utilisez la machine qu'avec du courant alternatif et une prise électrique dûment installée par un technicien. La tension et la fréquence du courant électrique doivent correspondre aux données de la plaque d'identification (apposée dans la partie inférieure de l'appareil).

/ Application anneau d'étanchéité

6 / Certifiez-vous que l'anneau d'étanchéité en caoutchouc de la lame est inséré et ajusté au roulement de la lame. Si vous ne placez pas l'anneau en caoutchouc, les aliments à confectionner ou mélanger peuvent s'écouler et endommager l'appareil.

Lors de l'utilisation de votre robot de cuisine multifonctions YÄMMI, certifiez-vous que l'anneau d'étanchéité du couvercle est bien propre et correctement installé. Examinez l'anneau d'étanchéité régulièrement, afin de détecter de possibles dommages.

OBSERVATION: 30 minutes de confection à la vapeur requiert 0,5 litres d'eau. Pour chaque 15 min supplémentaires, il sera nécessaire d'ajouter 250 ml d'eau.

6 /



08 COMMENT UTILISER LE BOL À VAPEUR

1 / Positionnez le bol mélangeur dans son emplacement de l'unité centrale et ajoutez 0,5 litres d'eau.

OBSERVATION: 30 minutes de confection à la vapeur requiert 0,5 litres d'eau. Pour chaque 15 min supplémentaires, il sera nécessaire d'ajouter 250 ml d'eau.

2 / Placez le bol à vapeur sur le bol mélangeur, tournez le plateau du bas dans le sens des aiguilles d'une montre dans la position bloquée, afin que la languette du plateau du bas s'emboîte dans la fente existant dans l'unité centrale, et que le clip existant dans la partie derrière du plateau s'insère parfaitement dans la cavité de la poignée du bol mélangeur. Assurez-vous qu'ils sont bien ajustés.

3 / Lorsque vous remplissez votre bol à vapeur, placez les aliments qui exigent un temps de cuisson plus long au fond et les aliments qui exigent un temps de cuisson plus faible au dessus. Les aliments devront toujours être placés de manière à ce que le plus grand nombre possible de fentes soit découvert. Si vous disposez les aliments d'une forme non compacte, cela devra être suffisant pour garantir une distribution plus homogène de la vapeur produite et par conséquent, une meilleure confection des aliments. Si vous utilisez les deux plateaux, certifiez-vous qu'ils sont bien emboîtés entre eux. De la même manière, certifiez-vous que le couvercle du bol à vapeur est bien positionné.

4 / Couvrez les plateaux avec le couvercle transparent, qui fait partie du bol à vapeur.

5 / Programmez le temps désiré et la température dans la fonction vapeur « ST », en tournant totalement le bouton de contrôle de température.

6 / Lorsque les ingrédients sont cuits :

/ Pour ouvrir le bol à vapeur, inclinez le couvercle vers l'avant, de manière à ce que la vapeur sorte par la partie derrière. Faites attention à laisser l'eau de la condensation égoutter à l'intérieur du bol à vapeur en tenant le couvercle au centre, au-dessus du bol à vapeur.

1 /



2 /



3 /



4 /



5 /





/ Enlevez ensuite le couvercle du bol à vapeur et placez-le à l'envers sur votre surface de travail. Retirez le(s) plateau(x) avec les aliments, en attendant quelques secondes pour que le liquide accumulé égoutte à l'intérieur du plateau de collecte des liquides.

/ Finalement, débloquez le plateau externe de collecte des liquides et retirez-le. Attention : vous devrez manipuler ce plateau avec le maximum de PRÉCAUTION car les liquides retenus peuvent se trouver à une température élevée et causer des blessures s'ils entrent en contact avec la peau.

ATTENTION ⚠

/ Faites attention à la vapeur qui s'échappe par les ouvertures latérales et supérieures du bol à vapeur.

/ Prenez le bol à vapeur uniquement par les poignées latérales.

/ N'utilisez jamais le bol à vapeur sans le couvercle.

/ Manipulez le couvercle du bol à vapeur de forme à éviter que la vapeur et/ou les liquides chauds entrent en contact avec la peau.

/ Attention : lorsque vous enlevez le bol à vapeur de la base, la vapeur chaude pourra continuer à sortir par le bol mélangeur.

/ Maintenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque vous utilisez le bol à vapeur et alertez-les des dangers de la vapeur.

/ Certifiez-vous que le couvercle du bol mélangeur et les sorties du plateau sont dégagées, car en cas contraire, il pourra y avoir une sortie incontrôlée de vapeur.

/ Les ingrédients commencent à être cuits lorsque l'eau commence à bouillir dans la fonction de vapeur (ST) et la vapeur qui commence à sortir du bol mélangeur passe au travers des plateaux du bol à vapeur.

/ Lorsque vous retirez le couvercle, tenez-le de forme à ce que la vapeur qui s'échappe, ou tout liquide chaud qui goutte, n'entre pas en contact avec la peau.

/ Il est conseillé de graisser le(s) plateau(x) avant de les positionner, pour éviter que les aliments tels que la viande, le poisson et les pâtes ne collent.

/ Les temps de cuisson indiqués sont approximatifs. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité, de la consistance et de la dimension des ingrédients à confectionner, ainsi que des préférences de celui qui est en train de cuisiner.

09 NETTOYAGE

/ Avant d'utiliser le robot de cuisine multifonctions YÄMMI pour la première fois et après chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil, ses composants et ses accessoires.

/ Les points de contact qui se trouvent dans la partie inférieure du bol mélangeur devront être toujours propres et secs.

/ Vous devrez prendre des précautions spéciales pour retirer les lames de coupe du bol mélangeur, car elles sont très tranchantes. Pour enlever ou positionner les lames dans le bol mélangeur, prenez toujours la partie supérieure de la lame ou utilisez un chiffon.

/ Tous les composants et accessoires de cette machine peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. Néanmoins, il est fortement recommandé de ne pas les laisser dans le lave-vaisselle très longtemps. Placez les pièces en matière plastique, en particulier le couvercle du bol mélangeur, dans l'étagère supérieure de la machine, afin qu'elles ne soient pas déformées en raison de l'exposition à des températures élevées.

/ Après chaque utilisation, nettoyez bien l'anneau d'étanchéité en caoutchouc qui se trouve à l'intérieur du couvercle.

/ Séchez bien tous les composants et accessoires du bol mélangeur après chaque lavage.

/ Nettoyez la cavité de l'unité centrale avec un chiffon humide et séchez bien.

/ N'utilisez jamais des objets pointus ou tranchants pour le nettoyage, car cela pourrait endommager les pièces de fonctionnement ou affecter la sécurité de l'appareil.

/ La couleur de certains composants et accessoires en matière plastique peut s'effaçonner légèrement mais cela n'affectera ni leur qualité ni leur bon fonctionnement.

/ Pour nettoyer des aliments qui ont accrochés au bol mélangeur, utilisez un agent de nettoyage approprié pour les ustensiles en acier inoxydable.

/ Pour nettoyer la lame de coupe et la lame mélangeuse, placez les toujours sous l'eau courante avec la lame tournée vers le haut. Pour

faciliter le nettoyage, utilisez une brosse ou placez-les dans le lave-vaisselle.

/ Pour nettoyer le bol à vapeur et le panier de cuisson, lavez-les soigneusement avec de l'eau chaude et un détergent approprié ou dans le lave-vaisselle. Pour nettoyer, utilisez un chiffon doux et un détergent doux. Évitez d'utiliser des objets tranchants ou des tampons métalliques, car ils peuvent rayer le matériau de ces accessoires.

/ L'unité principale peut être nettoyée avec un chiffon humidifié dans l'eau. Néanmoins, utilisez le moins d'eau possible et essorez bien le chiffon, afin d'éviter l'entrée d'humidité à l'intérieur de l'appareil.

/ Si le bol mélangeur avec la lame de coupe ou la lame mélangeuse, le couvercle et le verre mesureur ne sont que légèrement sales, une courte opération de nettoyage est suffisante. Pour cela, placez approximativement 1 litre d'eau et quelques gouttes de détergent approprié dans le bol mélangeur et sélectionnez la vitesse 5 ou 6. Après cette opération, rincez soigneusement avec de l'eau et, si nécessaire, utilisez également un chiffon doux.

/ Certaines pièces en matière plastique peuvent perdre légèrement leur couleur. Cela n'affectera ni votre santé ni leur bon fonctionnement.

/ Certains aliments, avec une forte teneur en acide citrique, peuvent provoquer des taches. Il est donc recommandé d'enlever le plus vite possible ces substances du couvercle, de la spatule, du panier de cuisson et de toutes les pièces du bol à vapeur. N'importe quelle tache résiduelle disparaîtra avec le temps et n'affectera pas leur qualité ou leur bon fonctionnement.

AVERTISSEMENT ⚠

/ Débranchez l'appareil de la source d'alimentation avant de procéder à son nettoyage.

/ Ne plongez pas le robot de cuisine multifonctions YÄMMI, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Nettoyez uniquement avec un chiffon humide. Ne laissez pas entrer de l'eau ou des saletés à l'intérieur de l'équipement.

10 PANNES CAUSE/SOLUTION

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Apparaît sur l'écran LCD. E3 apparaît sur l'écran LCD.	Le bol mélangeur est mal positionné. Le moteur a surchauffé.
En pétrissant, l'appareil fait du bruit et les lames ralentissent ou se bloquent avec la charge.	Lames bloquées.	Remplacez le bol mélangeur correctement jusqu'à ce que ce symbole disparaisse. Débranchez la prise et laissez refroidir l'appareil. Le fonctionnement normal commencera dès que l'appareil aura assez refroidi.
Une marque de brûlé apparaît lorsque vous chauffez du lait ou des produits laitiers ou lorsque vous cuisinez des recettes avec une forte teneur en sucre.	Les marques de brûlé sont habituelles lors de la confection avec des ingrédients à forte teneur de sucre ou avec du lait.	Réglez temporairement à une vitesse plus élevée pendant quelques secondes, et revenez ensuite à la vitesse 3.
Vous n'arrivez pas à fermer le couvercle dans la position bloquée.	Le bol mélangeur n'est pas positionné correctement ou le couvercle n'est pas aligné correctement.	1) Augmentez la vitesse à 3 et réduisez le temps de confection. 2) Nettoyez la machine en suivant les instructions de la page 147.
Votre robot de cuisine multifonctions YÄMMI ne démarre pas.	Le couvercle n'est pas aligné correctement L'absence de courant électrique dans l'appareil	Placez le bol mélangeur dans l'unité centrale (sans le couvercle) et appuyez fermement vers le bas jusqu'à ce que le bord du bol mélangeur repose au-dessous du dispositif de blocage de l'appareil. Placez le couvercle sur le bol mélangeur en suivant les instructions de « placer le couvercle » au chapitre 05 (page 134).
Votre robot de cuisine multifonctions YÄMMI ne chauffe pas.	Réglage incorrect	Vérifiez que le câble d'alimentation est correctement branché et si le couvercle est correctement bloqué.
		Assurez-vous que le temps de cuisson et la température ont été prédéfinis correctement.

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

Inspectez régulièrement votre appareil et les accessoires respectifs, y compris le bol mélangeur, pour détecter les possibles dommages, car les pièces endommagées peuvent compromettre la sécurité du robot de cuisine multifonctions YÄMMI. Si vous détectez un quelconque problème, n'utilisez pas l'appareil et contactez notre service d'assistance clientèle ou un technicien agréé.

11 DONNÉES TECHNIQUES

Homologations



Moteur	Puissance nominale de 500 W Moteur à Vitesse réglable entre 560 et 21 500 rpm (± 20 %) Lame à Vitesse réglable entre 130 et 5000 rpm (±20 %) 10 vitesses
Alimentation	Uniquement pour courant alternatif de 230 V ~ 50 Hz Consommation de puissance maximale 1100 W Câble d'alimentation de 1,5 m de longueur
Système de chauffe	Consommation électrique 1000 W
Température	minimale : 37 °C maximale : 100 °C
Corps de la machine	Matière plastique
Bol mélangeur	Acier inoxydable, avec système de chauffe et capteur de température intégré. Capacité maximale 2 litres.
Dimension et poids sans bol à vapeur	Hauteur 30 cm Largeur 43 cm Profondeur 21 cm Poids 5 Kg
Bol à vapeur	Hauteur 15 cm Largeur 41 cm Profondeur 27 cm Poids 1,3 Kg
Accessoires	Panier de cuisson, bol à vapeur, spatule, verre mesureur, fouet, lame mélangeuse, balance, livre de recettes et manuel d'instructions.

/ Déclaration de conformité CE

Nous certifions que le produit suivant :

Article : Robot de cuisine multifonctions YÄMMI

Modèle : SPM-018

SKU : 5105041

Voltage : 230 V ~ 50 Hz

Puissance : 500 W

Marque : YÄMMI

Fabriqué en 2013

Fabriqué en Chine

Code du fournisseur : 27967

est conforme aux exigences des directives européennes suivantes :

2006/95/CE « Installations électriques de basse tension »

2004/108/CE « Compatibilité électromagnétique »

2002/72/CE « Contact avec les denrées alimentaires »

2011/65/CE « Limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses »

2002/96/CE « Déchets d'équipements électriques et électroniques »

et aux normes harmonisées suivantes :

EN 60335-1

EN 60335-2-14

EN 60335-2-15

EN 62233

EN 55014-1

EN 55014-2

EN 61000-3-2

EN 61000-3-3

Importé et distribué par :

Modelo Continente

Hipermercados, S.A.,

Rua João Mendonça, n° 505,

Senhora da Hora, Matosinhos,

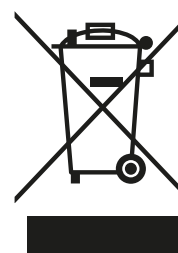
Portugal



/ Protection environnementale

Dans l'optique de protéger l'environnement, nous avons essayé de réduire au maximum le volume des emballages qui se limitent à trois matériaux facilement séparables : carton, papier et plastique.

L'appareil est constitué de matériaux recyclables, une fois démonté par une entreprise spécialisée. Suivez la législation locale concernant le recyclage de la totalité du matériel. Informations à l'attention des propriétaires domestiques pour l'élimination d'une forme responsable du point de vue environnemental des déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). Comme propriétaire d'un appareil électrique ou électronique, la loi vous interdit (selon la directive CEE 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux vieux équipements électriques et électroniques, ainsi que selon les législations nationales applicables aux États membres de l'UE où la directive susmentionnée est transposée) de mettre ce produit ou ses composants électriques/électroniques dans les déchets domestiques sans séparation. Veuillez utiliser les points de dépôt gratuit indiqués à cet effet.



Ce symbole sur les produits et/ou les documents qui les accompagnent indique que l'équipement électrique et électronique usager et en fin de vie utile ne doit pas être placé dans les déchets domestiques. Pour l'élimination, le traitement, la récupération et le recyclage adéquats, veuillez placer ces produits aux points de collecte désignés, où ils seront acceptés gratuitement. L'élimination correcte de ce produit aidera à conserver des ressources précieuses et éviter tout effet nocif potentiel pour la santé humaine et pour l'environnement qui peuvent provoquer, sinon, l'élimination et de la manipulation inappropriée des déchets.

Veuillez contacter les autorités locales pour obtenir des informations sur le point de collecte le plus proche de chez vous. Dans les termes de la législation nationale, des sanctions pécuniaires pourront être appliquées pour l'élimination incorrecte de ces déchets.

OBSERVATION: Informations sur l'élimination dans d'autres pays, hors de l'Union européenne. Ce symbole n'est valable que dans l'Union européenne. Si vous désirez éliminer ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur afin d'obtenir les informations sur la procédure correcte d'élimination.



12 SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE

/ Après-Vente

Modelo Continente Hipermercados, S.A. a conçu votre robot de cuisine multifonctions YÄMMI de manière à garantir une fiabilité maximale. Néanmoins, si un problème surgit, en consultant les instructions indiquées au chapitre 10, vous pourrez réussir à déterminer sa cause et la solution correspondante.

/ Si le problème persiste, emmenez votre robot de cuisine multifonctions YÄMMI à un guichet de service après-vente de n'importe quel magasin CONTINENTE ou WORTEN. Notre équipe d'assistance technique spécialisée fournira toute l'aide et l'assistance nécessaire à sa résolution.

AVERTISSEMENT ⚠

/ N'ouvrez pas l'appareil – risque de décharge électrique.

/ Toute tentative de réparer l'appareil sans contacter nos points d'assistance technique invalidera la garantie.

/ Les réparations d'appareils électriques devront être effectuées uniquement par des techniciens spécialisés, car si elles ne sont faites par ces derniers, des complications postérieures pourront apparaître au niveau des appareils.

/ Pour éviter les dangers inutiles, si des pannes apparaissent au niveau des câbles ou d'un autre type de composants, les réparations doivent être effectuées aux points d'assistance technique spécialisés, car des outils appropriés sont nécessaires pour ces dernières.

/ Certificat de garantie

Cet équipement possède une garantie légale de deux ans, conformément à la loi applicable

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de cet équipement, le consommateur jouit de tous les droits qui lui sont conférés par les textes législatifs susmentionnés et les autres législations applicables. La pièce justificative de l'achat devra être conservée et présentée pour activer la garantie susmentionnée.

Sont exclus de la garantie légale prévue dans les textes législatifs susmentionnés tous les équipements soumis à une utilisation incorrecte, l'utilisation induite ou à des fins professionnelles, ainsi que toutes autres situations légalement prévues.

Cet équipement est destiné à être utilisé par les consommateurs finaux et il ne pourra en aucun cas être fait une utilisation professionnelle, sous peine d'exclusion de la garantie légale respective.

Si cet équipement est modifié d'une forme quelconque ou utilisé avec des accessoires non autorisés, sans l'approbation de Modelo Continente Hipermercados, S.A., sa garantie sera automatiquement exclue.

Modelo Continente Hipermercados, S.A. ne se responsabilise pas pour l'utilisation incorrecte de cette machine ou pour le non respect, même partiel, d'une quelconque des instructions figurant dans le manuel.

Copyright © Modelo Continente Hipermercados, S.A.

Ce manuel d'instructions, y compris tous ses contenus écrits, dessins, photographies et illustrations, a été conçu et est un ouvrage unique et exclusif, propriété de Modelo Continente Hipermercados, S.A., dont le siège se trouve à Rua João Mendonça, n° 505, commune de Senhora da Hora, dans la ville de Matosinhos, au Portugal, titulaire du numéro SIREN 502 011 475 et inscrite au registre du commerce de Porto, possédant un capital social de 179 360 000 €. Cet ouvrage/manuel d'instructions ne peut pas être utilisé (copié totalement ou partiellement, indépendamment du support/format) par des tiers, sans l'approbation préalable par écrit du titulaire du droit d'auteur sur ce dernier.





yämmi

Modelo Continente Hipermercados, S.A.
Rua João Mendonça, n.º 505
Senhora da Hora, Matosinhos
Portugal

